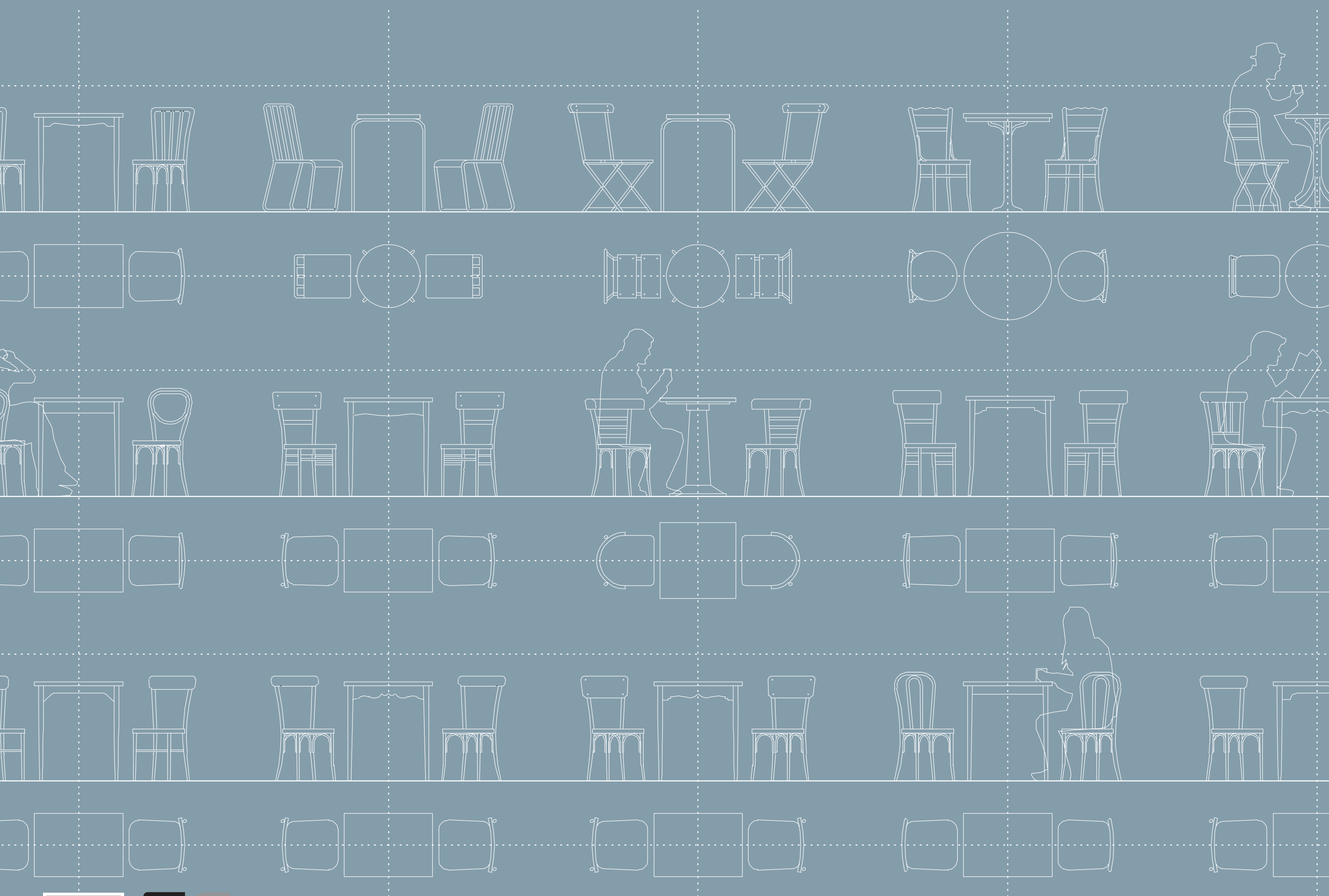
LAURA FERNÁNDEZ QUINTEIRO

Arquetipos de una identidad urbana
Cafés y Bares montevideanos (1900-1960)



UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA
URUGUAY
CSIC
bibliotecaplural

LAURA FERNÁNDEZ QUINTEIRO

Arquetipos de una identidad urbana
Cafés y Bares montevideanos (1900-1960)

La publicación de este libro fue realizada en el marco del Programa de Apoyo a Publicaciones 2011 de la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la República.
El trabajo que se presenta fue seleccionado por el Comité de Referato de Publicaciones creado por Resolución del Consejo de la Facultad de Arquitectura de fecha 11 de mayo de 2011, e integrado por los arquitectos Laura Alemán, Bernardo Martín y Alicia Mimbacas.

La investigación fue realizada para la tesis del Doctorado en Teoría y Práctica del Proyecto de Arquitectura. Doctorado Conjunto de la Facultad de Arquitectura / Udelar y la Escuela Técnica Superior de Arquitectura (ETSAM) / Universidad Politécnica de Madrid (UPM).
Tutor: Dr. Arq. José María de Lapuerta Montoya
El acto de defensa y lectura de la tesis fue realizado el 19/11/2010 en la ETSAM / UPM.
Tribunal: Gabriel Ruiz Cabrero, Helio Piñón, Javier Monclús, Juan Loeck y Bernardo Ynzenga.
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude.

© Laura Fernández Quinteiro, 2012
© Facultad de Arquitectura, Universidad de la República, 2012
© Universidad de la República, 2012

Facultad de Arquitectura
Universidad de la República
Br. Artigas 1031. C.P. 11.200
Montevideo, Uruguay
Tel. +(598) 2400 1106 Fax +(598) 2400 6063
www.farq.edu.uy
webmaster@farq.edu.uy

Departamento de Publicaciones,
Unidad de Comunicación de la Universidad de la República (UCUR)
18 de Julio 1824 (Facultad de Derecho, subsuelo Eduardo Acevedo)
Montevideo, CP 11200, Uruguay
Tels.: (+598) 2408 5714 - (+598) 2408 2906
Telefax: (+598) 2409 7720
Correo electrónico: <infoed@edic.edu.uy>
<www.universidadur.edu.uy/bibliotecas/dpto_publicaciones.htm>

El dibujo de la tapa fue realizado por la autora.

ISBN: 978-9974-0-0896-0

Colección Biblioteca Plural

La universidad promueve la investigación en todas las áreas del conocimiento. Esa investigación constituye una dimensión relevante de la creación cultural, un componente insoslayable de la enseñanza superior, un aporte potencialmente fundamental para la mejora de la calidad de vida individual y colectiva.

La enseñanza universitaria se define como educación en un ambiente de creación. Estudien con espíritu de investigación: ese es uno de los mejores consejos que los profesores podemos darles a los estudiantes, sobre todo si se refleja en nuestra labor docente cotidiana. Aprender es ante todo desarrollar las capacidades para resolver problemas, usando el conocimiento existente, adaptándolo y aun transformándolo. Para eso hay que estudiar en profundidad, cuestionando sin temor pero con rigor, sin olvidar que la transformación del saber solo tiene lugar cuando la crítica va acompañada de nuevas propuestas. Eso es lo propio de la investigación. Por eso la mayor revolución en la larga historia de la universidad fue la que se definió por el propósito de vincular enseñanza e investigación.

Dicha revolución no solo abrió caminos nuevos para la enseñanza activa sino que convirtió a las universidades en sedes mayores de la investigación, pues en ellas se multiplican los encuentros de investigadores eruditos y fogueados con jóvenes estudiosos e iconoclastas. Esa conjunción, tan conflictiva como creativa, signa la expansión de todas las áreas del conocimiento. Las capacidades para comprender y transformar el mundo suelen conocer avances mayores en los terrenos de encuentro entre disciplinas diferentes. Ello realza el papel en la investigación de la universidad, cuando es capaz de promover tanto la generación de conocimientos en todas las áreas como la colaboración creativa por encima de fronteras disciplinarias.

Así entendida, la investigación universitaria puede colaborar grandemente a otra revolución, por la que mucho se ha hecho pero que aún está lejos de triunfar: la que vincule estrechamente enseñanza, investigación y uso socialmente valioso del conocimiento, con atención prioritaria a los problemas de los sectores más postergados.

La Universidad de la República promueve la investigación en el conjunto de las tecnologías, las ciencias, las humanidades y las artes. Contribuye así a la creación de cultura; esta se manifiesta en la vocación por conocer, hacer y expresarse de maneras nuevas y variadas, cultivando a la vez la originalidad, la tenacidad y el respeto a la diversidad; ello caracteriza a la investigación —a la mejor investigación— que es pues una de las grandes manifestaciones de la creatividad humana.

Investigación de creciente calidad en todos los campos, ligada a la expansión de la cultura, la mejora de la enseñanza y el uso socialmente útil del conocimiento: todo ello exige pluralismo. Bien escogido está el título de la colección a la que este libro hace su aporte.

La universidad pública debe practicar una sistemática Rendición Social de Cuentas acerca de cómo usa sus recursos, para qué y con cuáles resultados. ¿Qué investiga y qué publica la Universidad de la República? Una de las varias respuestas la constituye la Colección Biblioteca Plural de la CSIC.

Rodrigo Arocena

Universidad de la República
Dr. Rodrigo Arocena
Rector

Facultad de Arquitectura
Dr. Arq. Gustavo Scheps
Decano

Consejo de Facultad de Arquitectura
Orden docente:
Marcelo Payssé
Rafael Cortazzo
Fernando Rischewski
Jorge Nudelman
Marcelo Danza
Orden Estudiantes:
Leticia Dibarboure
Andrés Croza
Rubens Figueredo
Orden egresados:
Gricelda Barrios
Néstor Pereira
Guillermo Rey

AGRADECIMIENTOS

Tutor: José María de Lapuerta Montoya
Asesores: Nery González, Leonardo Gómez, Salvador Schelotto, Gustavo Scheps
Colaboradora permanente: Carolina Gazzaneo
Colaboradores gráficos: Marcelo Gualano, Fiorella Cobas, Virginia Delgado
Informantes calificados: Alejandro Michelena, Ricardo Capozzolo (Carpintería), Eduardo Folle (Bar Tabaré), Omar Gil (Café Tupí Nambá), Marcelo Marzol (Café Británico), José Pita (Su bar), Juan Carlos Vanini (Café Sorocabana)
Propietarios de cafés y bares
CAMBADU (Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay) y en especial a: Mario Menéndez, Daniel Fernández, José Luis González, Amalia Quirici
Pedro Feduchi - Cafés Madrid y asesoramiento general
Horacio Spinetto - Cafés Buenos Aires
María de las Nieves Arias Incollá - Dirección General del Patrimonio del Gobierno de Buenos Aires
Javier Olascoaga - Cafés París
Instituto de Historia - Facultad de Arquitectura, en especial a Jorge Sierra
Consejo y Biblioteca - Facultad de Arquitectura
A mi familia y amigos

Arquetipos de una identidad urbana
Cafés y Bares montevideanos (1900-1960)

ÍNDICE

RESUMEN

"Arquetipos de una Identidad Urbana" propone investigar sobre un conjunto de obras pertenecientes a los programas arquitectónicos CAFÉ / BAR / CAFÉ Y BAR / ALMACÉN Y BAR / ALMACÉN Y BAR + VIVIENDA, sobre su esencia y las imbricaciones con las circunstancias que las rodean. Se trata de obras que no han sido registradas por la historiografía de la arquitectura nacional, que no fueron realizadas por arquitectos, y que no cuentan con legitimación por parte de la academia.

La hipótesis: la presencia del Café y Bar en la cultura urbana europea se trasladó a Montevideo como la expresión de un correlato en el que se detectan constantes en las pautas compositivas y en las categorías formales y sensibles. Dichas invariantes —tangibles e intangibles— inducen al reconocimiento de elementos arquetípicos que hacen a la esencia e imagen del programa arquitectónico, en estrecho vínculo con un modelo de ciudad. Insertos estratégicamente en las esquinas, y ampliamente extendidos en la trama urbana, los Cafés y Bares se constituyeron en polos culturales y sociales que signaron una identidad urbana. Los cambios culturales producidos en las dos últimas décadas —que se reflejan en los hábitos de consumo— se manifiestan en la sustitución del Café y Bar tradicional por nuevas formas comerciales —en especial los *malls* o *shoppings*— que instauran una identidad urbana diferente.

El método se basó fundamentalmente en la herramienta elegida para el estudio de casos: el dibujo como forma de pensar la arquitectura y a través de él explorar la factibilidad de hacer «visible lo no visible». En paralelo, se desarrolló la reflexión discursiva, mediante el estudio de las variables: programática, inserción urbana, tipología, autores, estado de las artes y la industria, ordenanzas municipales, lenguajes arquitectónicos, equipamiento fijo y móvil, e influencias extranjeras.

Las conclusiones se plantean en distintos niveles:

Se reflexiona sobre el rol que cumplieron los Cafés y Bares en la ciudad, actuando como motores, por su condición productiva, dentro de las reglas de juego del urbanismo no planificado por especialistas. Fueron condensadores sociales, producto del trabajo colectivo de manos anónimas, que conformaron puertas de la ciudad en la frontera de lo público, dando escala a los espacios elegidos —por excelencia— para el encuentro urbano.

El tipo estuvo implícito en la producción, cada nuevo Café y Bar imitó a otro Café y Bar conocido, sus reglas compositivas fueron trasmitidas por la tradición. Todos tuvieron —y siguen teniendo— los mismos elementos arquetípicos: la barra o mostrador (el más destacado, por razones funcionales y para que el cliente reconozca la imagen del lugar). Pero a su vez la palabra «mostrador» significa «que muestra», que expone algo a la vista, como la vitrina, que señala algo para que se vea. Concepto que se extiende al espejo, elemento que define una tipología de edificios, que habilita el «ver y ser visto» y que representa también el arquetipo del café. Del mismo modo que los grandes ventanales que se abren a la calle, así como las mesas interiores y exteriores, en especial estas últimas que se presentan en el espacio público de vereda como el máximo exponente de la exhibición. No obstante, en otros casos, se privilegió la protección de la intimidad por la también arquetípica *boiserie*, las domésticas sillas de Viena y un bajo nivel de iluminación, que propician la introversión.

El diseño integral y la unidad ambiental fueron búsquedas permanentes, principalmente para obtener el máximo aprovechamiento del espacio y el logro de la sencilla eficiencia. Estas exigencias —dentro de las que subyacen principios de base ergonómica— pautaron la composición arquitectónica en todas sus escalas, dando lugar a la estandarización de gran parte de los componentes. Sus anónimos autores tomaron el estilo arquitectónico de una manera no rigurosa, mirando de reojo lo que estaba pasando en los países productores de cultura, pero haciéndole un caso relativo.

Epílogo:

En la actualidad, el rol de atractor público y social inherente a los Cafés y Bares se ha perdido, la ciudad se ha dejado de articular por ellos. Inexorablemente, Montevideo siguió los pasos de todas las capitales mundiales y las Megaestructuras (*Shopping Centers*, *Malls*, Hipermercados) se arraigaron, crecieron y multiplicaron, pero "succionando" a todo competidor ubicado dentro de su área de influencia. Son consecuencia de *Junkspace* —término acuñado por Rem Koolhaas—, secuela de la modernización, que impuso cambios conceptuales en la arquitectura con la aplicación de un modelo único, repetible, globalizador, que determinó que todas las ciudades se parecieran entre sí.

ABSTRACT

"Archetypes of an Urban Identity" proposes to investigate on a set of works belonging to the architectural programs COFFEEHOUSE / BAR / COFFEE HOUSE AND BAR / STORE AND BAR / STORE AND BAR + HOUSING, regarding their essence and the overlaps with the circumstances that surround them. It is about works that have not been registered by the nation's architectural history, works that have not been performed by architects, and do not possess academic legitimization.

The hypothesis: the presence of the Coffeehouses and Bars in the European urban culture moved to Montevideo as the expression of a correlation detecting constant elements in the constitutive guidelines and in formal and sensitive categories. Those invariants —at once tangible and intangible— induce the recognition of the archetypical elements which make up the essence and image of the architectural program, in close connection with a certain model of the city. Strategically located in corners, and widely extended throughout the urban scheme, coffeehouses and bars constituted cultural and social poles which put a stamp on urban identity. The cultural changes produced in the last two decades —reflected on habits of consumption— manifest themselves in the replacement of the traditional coffeehouse and bar with new commercial forms —especially malls or shopping centres— that establish a different urban identity.

The method based itself in the tool chosen for the cases of study: the drawing as a way of thinking architecture and, through it, being able to explore the feasibility of rendering "visible the invisible". In parallel, a discursive reflection was developed through the study of variables, namely the program, urban insertion, typology, authors, the state of the arts and industry, city codes, architectural language, fixed and mobile equipment and foreign influences.

The conclusions appear on different levels:

The role that coffeehouses and bars played within the city, acting as engines due to their productive nature, within the set of rules of an urbanism not planned by specialists, is a topic of discussion. They acted as social condensers, a product of the collective work of anonymous hands, which became the doors of the city at the boundaries of public realm, giving scale to the chosen spaces —par excellence— for urban encounters.

The type was always implicit in the production: each new coffeehouse and bar imitated one previously known, its constitutive rules were transmitted by tradition. They all had —and still have— the same archetypical elements: the bar or counter (the most outstanding element due to functional reasons and for the client to recognize an image of the place). But in turn, the word "counter" in Spanish designates something "that shows", exposing something to sight, like a showcase indicating something to be seen. This concept extends to the mirror, an element that defines in itself a building typology, allowing "seeing and being seen" and also representing the archetype of the coffeehouse. Similarly, large windows open to the street and both interior and exterior tables are taken out on the sidewalks. The presence of the latter in public space is the greatest evidence of that desire to be exhibited. Nevertheless, in other cases, the protection of intimacy was privileged by an also archetypical *boiserie*, the domestic Vienna chairs and a low level of illumination, all of them favoring introversion.

An integral design and environmental unity were constant searches, mainly in order to obtain maximum usage of the space and achieving a simple efficiency. These requirements —based on underlying principles of ergonomics— ruled the architectural composition in all of its scales, giving place to the standardization of great part of the components. Its anonymous authors took the architectural style loosely, looking out of the corner of their eye to what was happening in culture-producing countries, but taking relative notice.

Epilogue:

In the present, the role as public and social attractors inherent to the coffeehouses and bars has been lost; the city is not longer articulated by them. Inexorably, Montevideo follows in the footsteps of all the world capitals- and Megastructures (Shopping Centers, Malls, Hypermarkets) have entered into scene, growing and multiplying, “sucking” every competitor located within their area of influence. They are the consequences of Junkspace —a term coined by Rem Koolhaas—, as the sequels of modernization, imposing conceptual changes in architecture through the application of a unique model, one which is repeatable, globalizing, and determining that all cities look alike in the end.

INTRODUCCIÓN

0

1. Objeto de estudio

«Arquetipos de una Identidad Urbana» propone investigar sobre un conjunto de obras pertenecientes a los programas arquitectónicos CAFÉ / BAR / CAFÉ Y BAR / ALMACÉN Y BAR / ALMACÉN Y BAR + VIVIENDA, sobre su esencia y la relación con las circunstancias que las rodean[1].

Se trata de obras que hay que desvelar, que estuvieron ocultas a los ojos de la «alta» cultura arquitectónica, que para la historiografía de la arquitectura nacional no existieron. Por tal motivo, en este intento por conocerlas, el camino recorrido partió de fuentes documentales extra-arquitectónicas. Los ejemplos seleccionados —por sus calidades arquitectónicas, sumado al hecho de ser algunos los últimos supervivientes de su clase— constituyen un conjunto extenso, difícil de abordar por su fragmentación y diversidad.

Aparentaron ser arquitecturas sin filiación, ni significación artística —por algo la academia no intervino, ni las registró— aunque paradójicamente fueron intensamente vividas por la intelectualidad vanguardista de cada época, incluidos los arquitectos de élite.

Son obras nacidas de la cultura popular, de autores desconocidos —obreros y artesanos anónimos— que revelan una alta calidad de diseño y ejecución del espacio interior y su equipamiento, hoy en día sí apreciadas por la «alta» cultura arquitectónica.

La acotación del período de estudio se debe a que es 1900 la fecha a partir de la cual se pudieron obtener registros gráficos de las obras citadas. Y 1960 como culminación, dado que —a criterio de la autora— esa fecha marca una decadencia en la producción arquitectónica de referencia (ver desarrollo en Conclusiones).

1 Cronológicas / Urbanísticas / Programáticas / Sociales / Económicas / Tipológicas / Cultura arquitectónica / Cultura popular / Diseño de interiores y equipamiento / Lenguajes arquitectónicos / Autores / Estado de las artes y la industria / Ordenanzas municipales / Influencias extranjeras

2. Estado de la cuestión

Sobre el tema existen varios libros escritos por contemporáneos y por memoriosos, básicamente referidos a la Historia Social de los cafés y bares de antaño. Asimismo, en múltiples relatos y crónicas de la prensa montevideana de época se presentaba a los cafés y bares como escenarios de hechos trascendentes que han pasado a la historia. Los diarios y semanarios reflejaban la estrecha relación que existía entre dichos sitios y la vida cotidiana sociocultural de la metrópoli.

Esta revisión bibliográfica, unida a la exploración de documentos en archivos públicos y privados, brindó un marco referencial a partir del cual insertar y desarrollar el trabajo de investigación.

Pero, no se halló ninguna publicación especializada, ni otra clase de información, que refiera en profundidad a los aspectos arquitectónicos. No hay documentación gráfica —plantas, alzados, perspectivas— propia de la disciplina. Sí se han hallado algunos croquis realizados por el francés Pierre Fossey[2] y diversos tipos de testimonios, entre ellos literarios y periodísticos —en los que aparecen descripciones de las características de los espacios— y algunas fotos de interiores, entre otros.[3]

2 FOSSEY, Pierre. (1958). *Aspectos de Montevideo tomados del natural.* (Dibujante francés radicado en Montevideo, durante la década de los cincuenta dibujó más de 150 edificios de la ciudad, entre ellos cafés y bares).

3 Fuentes consultadas:
Facultad de Arquitectura - Biblioteca e Instituto de Historia de la Arquitectura.
Biblioteca Nacional - Publicaciones, artículos y fotografías de la prensa nacional.
Intendencia Municipal de Montevideo - Permisos de Construcción originales, Ordenanzas que regulan la construcción edificios, archivo de fotografías antiguas.
CAMBADU (Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay) - Archivo de documentos.
SODRE (Servicio Oficial de Difusión, Radiotelevisión y Espectáculos) - Archivo de fotografías
Archivos privados de empresas vinculadas a la construcción y equipamiento.
Entrevistas a informantes calificados.

3. Objetivos

La investigación proyectual plantea objetivos en distintos niveles, los que pretenden desvelar el objeto de estudio y los que proponen la elaboración de un conocimiento nuevo sobre el mismo:[4]

Obtener un registro sistematizado y ordenado de varias obras arquitectónicas de calidad —correspondientes al programa Café y Bar— realizadas por autores anónimos, las cuales han sido olvidadas y/o ignoradas por la historiografía de la arquitectura nacional.

Profundizar en el conocimiento del objeto de estudio mediante el empleo de herramientas metodológicas propias de la disciplina arquitectónica. Construir a través del dibujo de arquitectura codificado una interpretación posible, "hacer visible lo no visible". Descubrir y prefigurar el conjunto de variables que la práctica proyectual inventa, articula y fusiona de modo complejo. Desentrañar los datos, las reglas compositivas y los procedimientos generadores del diseño, implícitos en los casos de estudio.

Indagar, para descubrir las circunstancias que lo rodean, que justifican y dan sentido a su existencia. Las relaciones dinámicas entre los orígenes, los marcos culturales y sociales, el "gusto" de la época, los actores y autores, los sitios y las influencias extranjeras, como generadores de una identidad urbana.

Revelar sus aspectos más abstractos (el tipo) y sus características perceptivas relacionadas con la inserción urbana y el diseño de su espacio interior y equipamiento. Detectar las variantes tipológicas y sus pautas compositivas, atento al estado del arte y la industria —los materiales, los lenguajes— y las constricciones impuestas por las ordenanzas municipales.

4 Por tratarse en su mayoría de objetos vivos —en proceso de transformación— su aprehensión en el marco de la necesaria distancia histórica implica una gran dificultad.

4. Hipótesis

Se pretende, asimismo, encontrar las claves que permitan la interpretación de los hechos a través de la formulación de hipótesis:

Hipótesis 1

La presencia del Café y Bar en la cultura urbana europea se trasladó a Montevideo como la expresión de un correlato en el que se detectan constantes en las pautas compositivas y en las categorías formales y sensibles. Dichas invariantes —tangibles e intangibles— inducen al reconocimiento de elementos arquetípicos que hacen a la esencia e imagen del programa arquitectónico, en estrecho vínculo con un modelo de ciudad. Insertos estratégicamente, y ampliamente extendidos en la trama urbana, los Cafés y Bares se constituyeron en polos culturales y sociales que signaron una identidad urbana.

Hipótesis 2

Se presume que estas obras son producto de la cultura popular, fruto del trabajo colectivo de obreros y artesanos formados en la Escuela de Artes y Oficios del Uruguay y de inmigrantes españoles e italianos, operadores sin formación académica.

Hipótesis 3

Si bien se detectan casos singulares —hitos aislados—, la existencia de vastos conjuntos con rasgos familiares permite trascender el estudio de ejemplos montevideanos, situándolos en correlación con los referentes elegidos (A.Loos, Buenos Aires, Madrid, París).

Hipótesis 4

Los cambios culturales producidos en las dos últimas décadas —que se reflejan en los hábitos de consumo— se manifiestan en la sustitución del Café y Bar tradicional por nuevas formas comerciales —en especial los malls o shoppings— que instauran una identidad urbana diferente.

5. Materiales y métodos

El modo de hacer la investigación se basa fundamentalmente en la herramienta elegida para el estudio de casos: el DIBUJO como FORMA DE PENSAR LA ARQUITECTURA y a través del mismo, explorar la factibilidad de hacer «visible lo no visible».

La mera observación no es suficiente para aprehender el hecho arquitectónico, la representación de su imagen mediante el dibujo, obliga a indagar en profundidad en las relaciones e imbricaciones que se dan entre el todo y las partes y entre las distintas escalas de diseño. La reflexión gráfica cumple con la función directa de registrar, describir y comunicar las ideas de proyecto, y solapadamente abarca también la trasmisión de las situaciones contenidas en el hecho. Por lo tanto, la imagen gráfica —que aglomera y sintetiza a la vez información— permite aprehender el proyecto en su totalidad y aproximarse al conocimiento certero.

El rescate de las obras, un tanto azaroso, parte del conocimiento directo y real de los casos existentes —algunos de ellos parcialmente desfigurados— y del conocimiento conjeturado —construido desde fuentes documentales diversas— de aquellos que ya no existen. En estos casos, al no ser posible el estudio del objeto presente se efectúa el mismo a partir de su representación.

Como criterio de selección de casos se detuvo la mirada en objetos heterogéneos, representativos de diversas épocas, lugares, tipologías, programas y escalas, los que por su alta calidad de diseño y producción constituyeron ejemplos notables.

Las obras que se presentan en los capítulos siguientes fueron relevadas integralmente (mediante técnicas de levantamiento), fotografiadas, estudiadas y dibujadas por la autora.

El dibujo

La interpretación gráfica transita simultáneamente dos caminos:

1. un camino «duro» sistemático que pretende ser objetivo y minuciosamente descriptivo. Aplica rigurosamente las técnicas de observación y relevamiento (o levantamiento) arquitectónico como instrumentos para comprender y hacer presente el objeto de estudio por medio de su imagen. Se recurre al dibujo codificado como lenguaje gráfico universal —sistema de signos con vocabulario y sintaxis propios— para representar las cualidades de los límites de los espacios, el interior mismo y los objetos que constituyen su equipamiento.

Se realizaron relevamientos de campo de los ejemplos aún existentes y relevamientos indirectos de obras que ya no existen, a partir de documentos históricos, fotografías, relatos y otros, en un intento por lograr su fiel reconstrucción;

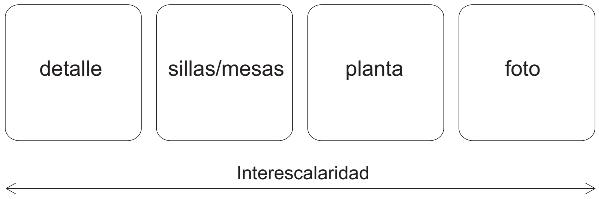
2. un camino «blando» que asume tácitamente la diversidad de significados que involucran las imágenes de arquitectura, en tanto el dibujo es una construcción individual y sensible que interpreta los datos de la realidad con una carga de subjetividad, intencionalidad y simbolismo. Este camino —que apela a la heurística y la especulación— es el que habilita a conjeturar el todo, cuando sólo se tuvo acceso a un fragmento. Asimismo, frente a capas de información superpuestas —en ocasiones contradictorias, ambiguas, inconclusas, híbridas— sugiere un modo posible de interpretación.

Reflexión discursiva

En paralelo a la reflexión gráfica, se conjuga la reflexión discursiva, mediante el desarrollo de ejes temáticos que contemplan la diversidad de circunstancias que forman parte del entorno. Estas actúan entrelazadas, algunas siempre presentes en unión indisoluble con otras. No obstante, en cada caso de estudio manifiestan alternadamente un carácter dominante, que pauta el curso de la investigación.

Cada línea implica separar para analizar, de modo que cada caso —o grupo de casos— transita una trayectoria autónoma, cada una con un énfasis diferencial (líneas cronológicas, líneas programáticas, líneas estilísticas, líneas socioculturales). Pero estas líneas se entrecruzan, se complementan e interactúan. Sintetizan conceptos que se intuían como obvios y generalizables; y por otro lado dejan a la vista estructuras complejas de vínculos singulares, en principio insospechados.

Finalmente, y en síntesis, técnicamente se trata de una investigación de tipo cualitativa, inductiva y descriptiva, que se basa en la observación, registro y comprensión de los fenómenos. Las herramientas empleadas, en conjunción con el desarrollo de ejes temáticos conceptuales, aportan un cuerpo de ideas-guía de base disciplinar capaces de trascender el estudio de ejemplos montevideanos, dando origen a un método general aplicable a otros casos. Dicha reflexión discursiva inserta a la producción arquitectónica uruguaya en el devenir de acontecimientos internacionales, en el intento de lograr una visión global integradora.



Fichas de casos

Para el estudio de casos se recurre a la confección de fichas individuales normadas que contienen representaciones en diversos sistemas:

- la portadilla, es la introducción al ejemplo que se realiza a través de una foto representativa, su nombre, fecha de construcción y dirección. Asimismo, un conjunto de pequeños iconos brinda información complementaria, el que estará presente en todas las páginas siguientes y se compone de: la foto identificatoria, la planta esquemática, los elementos de equipamiento móvil más significativos y un artefacto destacado en cuanto a su diseño. Este último icono, en ocasiones representa a un componente de revestimiento —de pisos o paredes—, o a un equipamiento fijo —mostradores o *boiserie*—. Cabe destacar que, en simultáneo, dicho conjunto de iconos nos aporta una mirada interescalar del objeto de estudio. Nos permite rápidamente captar las características significativas de cada obra y a la vez en una visión general, constituyen patrones que habilitan la comparación entre casos;

- un plano de ubicación en el que se indican el área de influencia, los hitos cercanos, las vías de circulación más importantes, etc.;

- un texto explicativo con sus fotos;

- los geometrales a escala 1:100 —planta y cortes—, los que se complementan con un sector de un corte ampliado a escala 1:50 en el que se expresan los materiales, colores y texturas de los distintos elementos;

- la última lámina contiene principalmente dibujos detallados del equipamiento móvil a escala 1:25 y del artefacto seleccionado —revestimientos a escala 1:10 o representaciones en tres dimensiones—, según el caso.

ANTECEDENTES / PULPERÍAS

1

époco colonial
ciudad y campo

Roldós (1868)



Cavalieri (1920)



Pulperías

Es de conocimiento popular que el nombre «pulpería» fue introducido por los inmigrantes gallegos que lo tomaron de sus típicos bares, en los que se expendían pulpos. Era costumbre hervir los pulpos en cazuelas y servirlos en platos de madera a modo de «tapas», o sea, como acompañamiento de las bebidas alcohólicas —por lo general la más consumida era el vino blanco— que despachaban.

En Uruguay —aunque no se vendían pulpos— mantuvieron el nombre, transformados en almacenes de ramos generales con mostrador de copas. Fueron, durante la época colonial, de los pocos lugares que existieron para el encuentro y la difusión de noticias, insertos tanto en el medio rural como en los nacientes centros poblados.

> Pulpería o esquina, se llamaba a los comercios que aparte de expender bebidas alcohólicas, con preferencia ginebra o caña, que servían a los bebedores que a ellos concurrían en vasos de gruesos vidrios, vendían también artículos de consumo tales como yerba, azúcar, café, arroz, fariña, queso, vino, sardinas, grasa, leña y algún otro producto más.[5]

Etimología

El historiador Aníbal Barrios Pintos en: *Los orígenes del comerciante minorista*[6] expresa: «Puede decirse que con algunas variantes externas y a través de un largo proceso, la pulpería es el origen de los actuales comercios de campaña y de los almacenes y bares de los barrios montevideanos. (...)»

Refiriéndose a la etimología del vocablo pulpería, Daniel Granadaen su *Vocabulario rioplatense razonado.* expone la siguiente hipótesis:

> Es la pulpería un compuesto de abacería y taberna. Viene de la voz de pulque, según Solórzano (Polít. ind.) que es una bebida espirituosa que extraen en Méjico de las hojas de Maguey, de donde también suele llamarse allí pulpería a la tienda en que lo despachan.

5 Cita del Inca Garcilaso en *El Mercurio* del 12 de agosto de 1927. En BARRETO GUGELMEIER, Mario. (1992). *El Centenario de los Almaceneros y Baristas*, p. 15

6 BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1973). *Pulperías y cafés: Instituciones substanciales del vivir oriental*, p. II



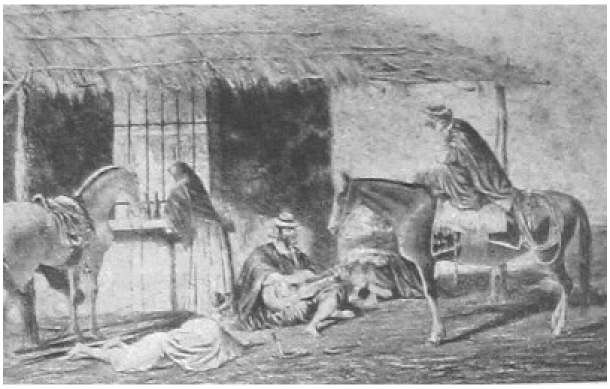
1

Pero esta etimología es dudosa; pues Garcilaso de la Vega (Coment. real) nos cuenta que por el tiempo en que ocurrió la muerte del virrey don Antonio de Mendoza andaban todos tan belicosos en el Perú, que diariamente había pendencias y desafíos, no ya entre la gente principal y soldados famosos, sino también entre mercaderes y toda clase de tratantes y hasta entre pulperos (dice el inca escandalizado), nombre impuesto a los más pobres vendedores, porque en la tienda de uno de ellos hallaron vendiéndose un pulpo. Además, cuando las leyes de Indias tratan del pulque, llaman pulquería a la tienda donde lo exponen, y si se refieren al abasto o mantenimiento de las poblaciones, no omiten decir pulpería.

En el rastreo de antecedentes otras fuentes establecen analogías con los abarroteros, los colmados y las paqueterías. Consultando el Diccionario de la Real Academia Española, encontramos:

pulpería.
(De *pulpo*).
1. f. Am. Tienda donde se venden diferentes géneros para el abasto.
abacería.
(De *abacero*).
1. f. Puesto o tienda donde se venden al por menor aceite, vinagre, legumbres secas, bacalao, etc.
abacero, ra.
(Del ár. Hisp. **sahb azzád*, el de los víveres).
1. m. y f. Persona que tiene abacería.
taberna.
(Del lat. *taberna*).
1. f. Establecimiento público, de carácter popular, donde se sirven y expenden bebidas y, a veces, se sirven comidas.
abarrotero, ra.
1. m. y f. *Bol., Col., Ec. y Méx.* Persona que tiene tienda o despacho de abarrotes.
abarrote.
(De *abarrotar*).
1. m. *Mar*. Fardo pequeño o cuña que sirve para apretar la estiba, llenando sus huecos.
2. m. pl. *Am.* Artículos para el abasto.
3. m. pl. *Col., Ec. y Perú.* pulpería.
colmado, da.
(Del part. de *colmar*).
1. adj. Abundante, copioso, completo.
2. m. Figón o tienda donde se sirven comidas especiales, principalmente mariscos.
3. m. Tienda de comestibles.
paquetería.
(De *paquetero*).
1. f. Género menudo de comercio que se guarda o vende en paquetes.
2. f. Comercio de este género.

Pulperías rurales



2

Probablemente, ha sido el pulpero el primer comerciante que se instaló en el medio rural, las crónicas nos remontan a principios del siglo XVII, época colonial. Antes que los propios criollos, los inmigrantes españoles fueron quienes se iniciaron en dicha actividad.

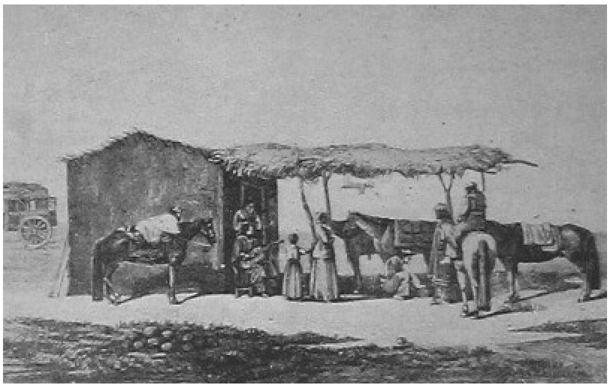
Fue una clase de comerciante pobre, establecido en un precario local de paredes de adobe y cubierta de paja o cueros. Las pequeñas tiendas, de humilde construcción, fueron también llamadas tendejones. Este tipo de comercio minorista satisfacía las necesidades básicas de abasto de gauchos nómadas en persecución del ganado errante. Como antecesor del almacén, el café y el bar, tuvo en Uruguay características similares a las de sus pares del Virreinato del Río de la Plata.

Por obvias razones de estrategia comercial, geográficamente se localizaron en obligatorios lugares de paso del despoblado medio rural, destinado casi exclusivamente a la ganadería extensiva. En los cruces de caminos, en los pasos de ríos y arroyos, así como en las cimas de colinas —atalayas en el ondulado paisaje— atraían forzosamente a quien transitase por aquellos desolados parajes.

Las pulperías rurales fueron denominadas «vanguardias de civilización» por el historiador Aníbal Barrios Pintos, propiciando el establecimiento de las familias bajo su halo protector.[7] Tal vez, el aislamiento y la reciedumbre de la vida rural, en su cotidiana y sangrienta matanza de reses, hiciera del gaucho un ser primitivo y hosco. La aludida "civilización" actuó en todas las direcciones, con su complejidad y contradicción: con la misión de proveer de alimentos y objetos de uso cotidiano, de facilitar un espacio físico para el contacto social, el juego, la guitarreada, la transmisión de noticias; pero también fue sitio donde se engendraron enemistades, reyertas y retos a duelo a cuchillo entre gauchos matreros.

7 «Instalada ya esa vanguardia de la civilización, se aquerenciaban las primeras familias buscando la protección y el servicio del almacén. Poco después llegaba el cura y, finalmente, la autoridad. Tal es la historia de muchas de nuestras primeras pulperías, en los hechos, conglomerado que agrupaba almacenes de ramos generales, bar, centro comunal, banco, oficina de correos, centro de información, en fin, centro de servicios comunitarios de toda naturaleza.»


3

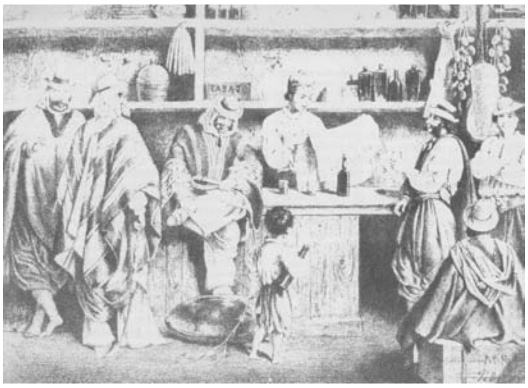

4

Tipológicamente, los ranchos se reconocen como pequeñas construcciones exentas, aisladas en el desamparo de la campaña. Por lo general tuvieron planta rectangular, un único ambiente, de paredes de adobe y techumbre a dos aguas de paja o cueros. En una pared, la reja de hierro o madera cubría el vano sobre el mostrador, marcando el límite entre el cliente y el comerciante. Como espacio de transición entre el interior y el exterior, se adosaba una enramada apoyada sobre troncos, la misma servía de resguardo al paisanaje —echado en el piso— y a los caballos —sujetos a palenques— a la espera de sus dueños.

«A partir de la Guerra Grande por elementales razones de seguridad, se levantaron las pulperías en lo alto del cruce de un río o en una loma, poniendo el pulpero una reja entre el cliente y el mostrador.» [8]

8 BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, p. 20

Pulperías urbanas / Montevideo



5

Aníbal Barrios Pintos sostiene que luego de la retirada de los colonizadores, obsoletos ya sus criterios estratégicos de localización de poblados, «(...) generalmente fue un comerciante minorista quien puso la piedra fundamental en numerosas urbanizaciones hoy transformadas en villas, pueblos y aún ciudades».

El primer pulpero montevideano de profesión fue el práctico del Río de la Plata Capitán Pedro Gronardo. Abrió su comercio en 1724, apenas fundada la ciudad, una vez expulsados los portugueses. Se construyó con adobes crudos, techo de cueros y puerta de una hoja. Y, como revela el citado historiador «(...) tan humilde era su comercio y tan voraz era ya la autoridad fiscal, que obligó a su registro comercial, razón por la cual se tiene referencia de su actividad comercial».

Asimismo, una modesta pulpería pasó a la historia por haber sido la sede improvisada del primer Cabildo de Montevideo.[9]

Parecería que el oficio de pulpero resultó un éxito comercial, más por la venta de bebidas, que por la de víveres y otros enseres. El alto consumo de bebidas alcohólicas fue, probablemente en los inicios, el que mayor ganancia dejó al pulpero («bautismos» mediante). Primero el aguardiente, luego la ginebra, la caña, el vino y los «licores espirituosos», más tarde se sumó en invierno el expendio de café en jarras de lata, y de chocolate servido muy dulce y espeso.

9 «Cuando en el ya lejano verano de 1730, Zabala instala el primer Cabildo de la ciudad, lo hace en el apretado espacio del comercio que dos de sus primeros pobladores habían levantado muy cerca del Puerto Chico. De allí en adelante, el «comercio de ramos generales» —incluido el mostrador de copas— luego el «almacén y bar» o el «café y bar», se convirtieron en servicios estructuradores de la ciudad en crecimiento, indisociables de la vida cotidiana de los habitantes. Fueron a su manera «condensadores sociales», donde se tejieron vínculos, se acuñaron valores y se afirmaron mitos que hacen a nuestra identidad.»
Fuente: GONZÁLEZ, Nery y GÓMEZ, Leonardo. (2006). *Una herencia con futuro. Cafés y Bares de Montevideo.*



6

Las tiendas proliferaron en un corto lapso, caracterizando las esquinas del casco antiguo. El emplazamiento en esquina se generalizó asimismo en los nuevos núcleos poblados —barrios en ciernes— en tanto la ciudad se iba extendiendo.

Las austeras fachadas carecieron de cualquier tipo de ornamentación, así como de cartelería llamativa. Apenas estuvieron perforadas por los vanos de las puertas y algún parco escaparate, sin ventanas. En algunos casos llegaron a lucir grandes argollas y cadenas amuradas a las paredes con el fin de sujetar los caballos.

El interior, no obstante la sencillez de su equipamiento, invitaba a la reunión, a la conversación, al juego de billar y de truco (juego de naipes muy popular en el Río de la Plata). A diferencia de las pulperías rurales, en estas urbanas, el mostrador se encontraba dentro del local, no separando, sino uniendo al comerciante con sus parroquianos. Estos se mantenían de pie, acodados en el mostrador, o sentados sobre rudimentarios bancos, cajones y bolsas de mercaderías.

Se transcribe parte de la aguda crítica del naturalista francés Auguste de Saint-Hilaire de paso por Montevideo en 1820:

> En una aldea de igual población apenas en Francia habría una taberna: pero aquí hay por lo menos media docena. Es allí donde los indios y los mestizos pasan la mitad de su vida, dejando el poco dinero que ganan. Las tabernas, en todo este país, son absolutamente parecidas a las de Brasil. Botellas de aguardiente, comestibles, ponchos, algunas telas; un poco de mercería y de quincallería, (...).[10]

10 BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, p. 19

Imágenes Pulperías
1. Dibujo de L. Alfred Demersay (A. Barrios Pintos)
2-4. Pulperías Época Colonial (Libro Centenario, p. 59)
3. Ramos generales Meoqui Hnos. (A. Barrios Pintos)
5. Litografía de L. Palliére (Crónica General del Uruguay)
6. Almacén Cerrito y Colón (Archivo IMM)
7. Foto Archivo IMM

Almacén del Hacha [11]

(ca. 1794)
Buenos Aires 202/206, esquina Maciel



7

Es el establecimiento comercial más antiguo de Montevideo que sigue aún en pie, aunque su espacio interior ha sido transformado.

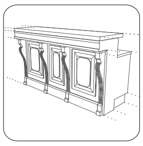
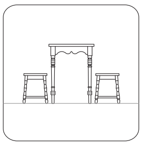
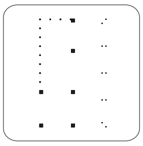
Tuvo su origen como pulpería colonial, a fines del siglo XVIII. Con el transcurso del tiempo, en el medio urbano, por el crecimiento y la especialización de la actividad comercial, las pulperías perdieron parte de sus funciones. «El Hacha» corrió la misma suerte, quedó sí el mostrador, su *leitmotiv*. Se centró la venta en artículos alimenticios, «Almacén al por menor o al menudeo» y en bebidas, «Tienda de bebidas», luego «Boliche». La denominación de «boliche» engloba tanto la de «bar» como la de «café».

El edificio fue, y continúa siendo parcialmente, un representante de las primigenias construcciones que caracterizaron y urbanizaron el casco antiguo: cimientos y zócalos de piedra asentada; muros portantes de ladrillo de campo con mortero de arcilla o cal; piso de tierra apisonada; azotea o techo «a la porteña» —ladrillos de prensa apoyados sobre alfajías y tirantes de madera dura—. Fachadas lisas, apenas pintado el nombre del negocio debajo de la sencilla cornisa, caladas por vanos coronados por arcos escarzanos; puertas de dos hojas, de madera en la mitad inferior y vidrio en la superior. Pequeñas ventanas, con gruesas rejas de barrotes verticales, sin ornamento alguno.

11 Se dice que el singular nombre de la pulpería, dado ya casi desde sus orígenes, surge a partir del siniestro asesinato de un empleado del comercio, perpetrado con dicha herramienta.

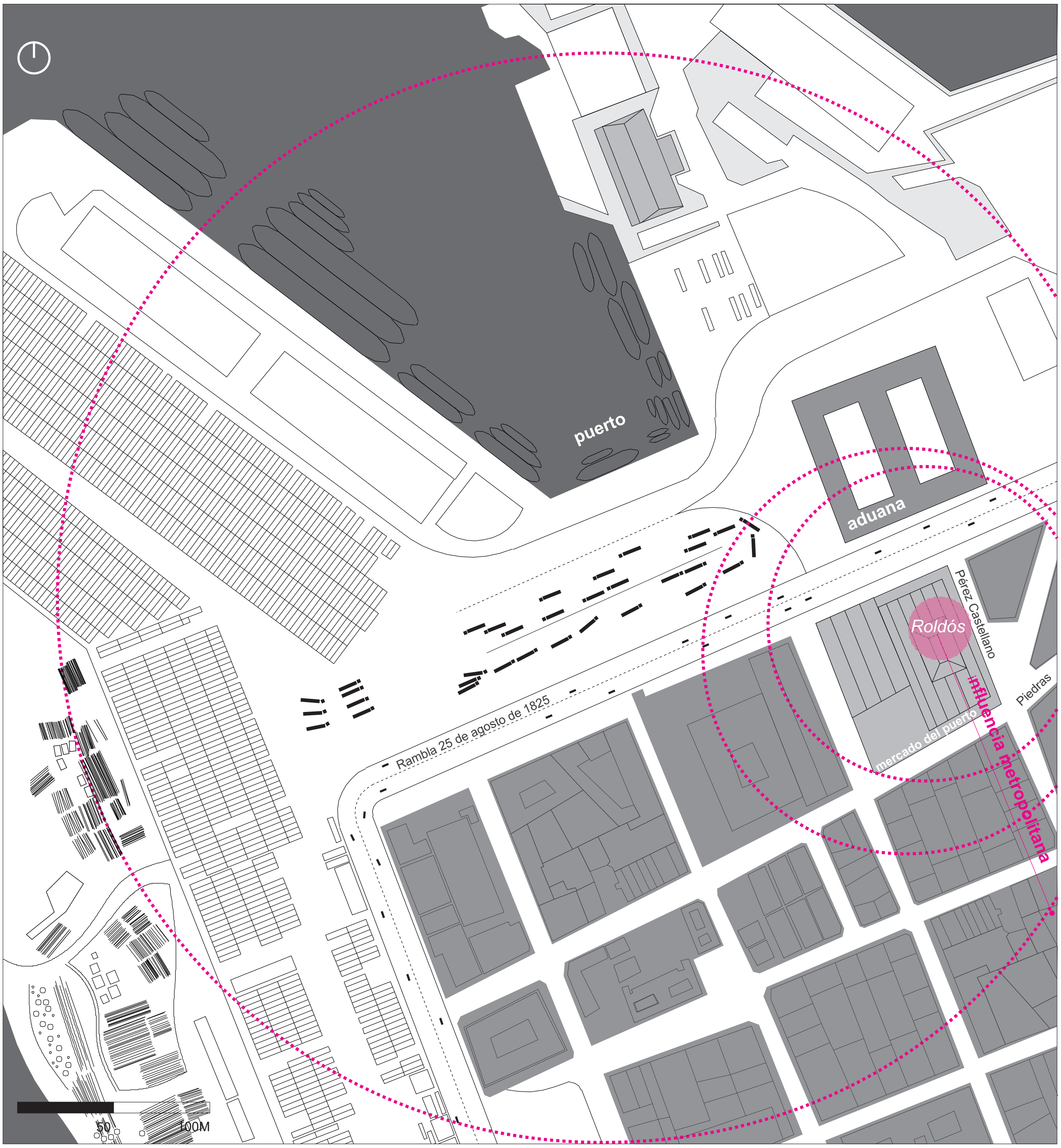
Roldós

1868
Mercado del Puerto, local 09




Ubicación



puerto
aduana
Roldós
Pérez Castellano
Piedras
mercado del puerto
influencia metropolitana
Rambla 25 de agosto de 1825
50
100M



9



10



11

> El ámbito del antiguo mercado portuario aloja en su férrea estructura finisecular —que aspiró a ser, en un primerísimo instante, estación del tren— uno de los más famosos rincones del encuentro montevideano. Nos referimos a Roldós, ese mostrador donde la uvita parece tener un sabor especial, mezcla de tiempo acumulado, de humo de parrilladas y de fragor de pueblo.[12]

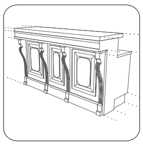
«Roldós» nació como almacén de ramos generales, el mismo día que el mercado que lo alberga. Modestísimo puesto, con su protagónico mostrador, al amparo de la generosa nave abovedada. «La gran cubierta de hierro se diseña y construye en Liverpool a manera de un gran "mecano" que vuelve a armarse en Montevideo antes de que Baltard construyera "les Halles" en París.»[13]

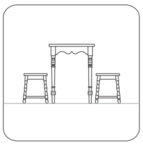
Por más de sesenta años lucieron sus estanterías repletas de productos de rubros variados. A partir del año 1930, manteniendo gran parte del equipamiento original, fue transformado en bar.

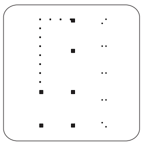
Su singular mostrador condensa todo el simbolismo del «bar». Su frente es de madera tallada, con ménsulas y bajorrelieves, y la tapa del mismo material, antaño de mármol. De él nacen incrustados los delgados pilares metálicos que sostienen el cielorraso, la marquesina y los toldos. Es el mostrador el único límite físico entre el espacio privado del comercio —el que a su vez alberga un pequeñísimo reducto más íntimo con mesas y banquetas— y la escala monumental del mercado. Se vislumbra como una espiral de privacidad creciente, que culmina en el recoleto y oculto saloncito.

12 MICHELENA, Alejandro. (1994). *Los Cafés Montevideanos*, p. 59

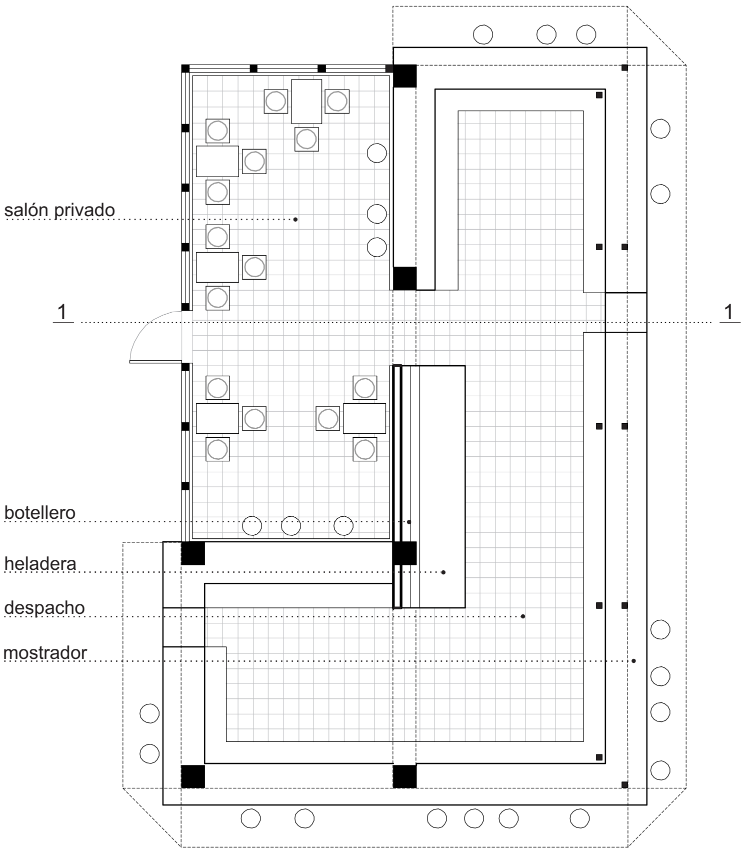
13 GONZÁLEZ, Nery en DELGADO APARAÍN, Mario. (2005). *Boliches Montevideanos - Bares y Cafés en la memoria de la ciudad,* p. 50



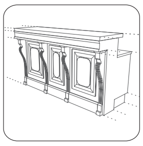
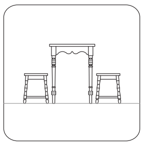
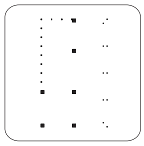


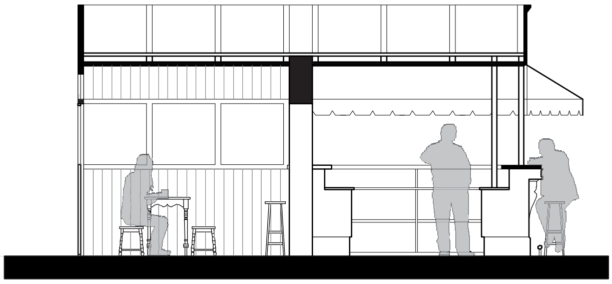




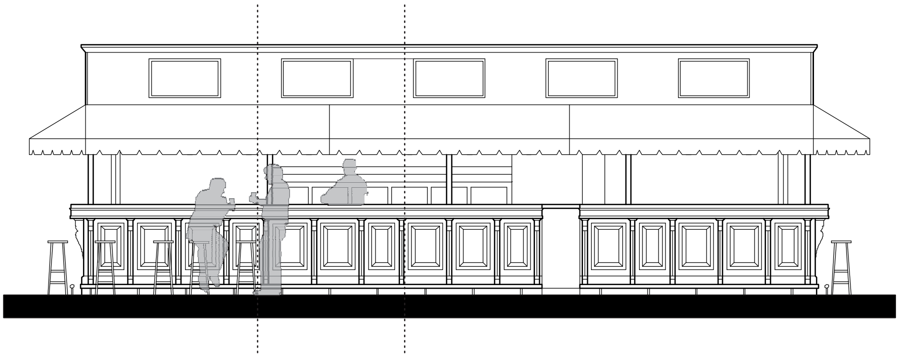


planta
esc 1:100

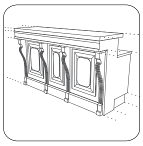
corte 1-1
esc 1:100

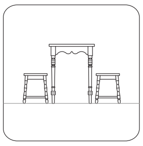


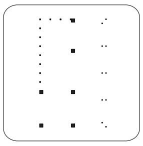
fachada
esc 1:100



detalle fachada
esc 1:50



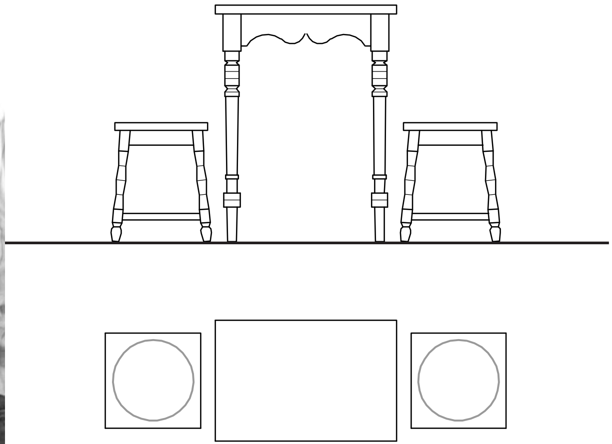




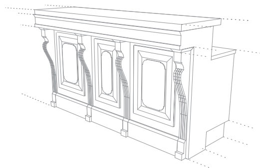




12



banquetas y mesa
esc. 1:25

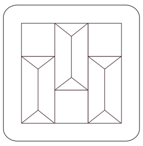
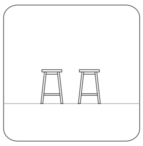
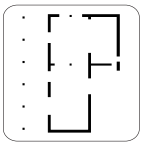


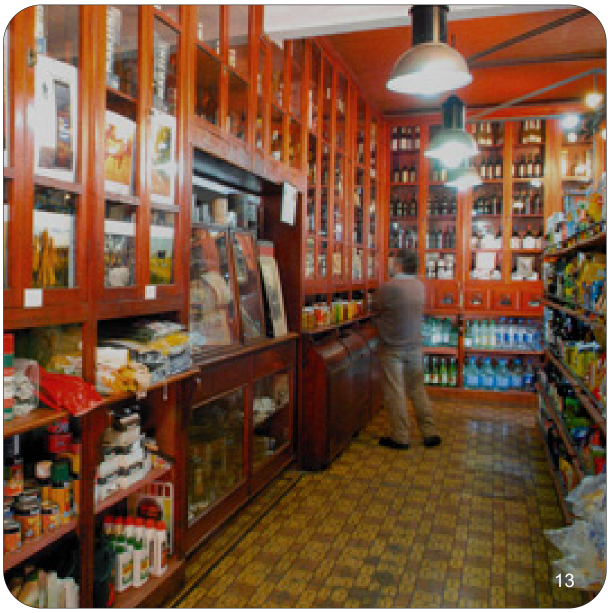


Imágenes Roldós
8. Foto Carlos Contrera, en M. Delgado Aparaín
9. Vista general, foto de la autora
10. Salón reservado, foto de la autora
11. Detalle tipografía, foto de la autora
12. Equipamiento salón, foto de la autora

Cavalieri

1920
Camino de la Redención esq. Francisco Azarola

Ubicación


influencia zonal
Cavalieri
Cno. Francisco Azarola
Cno. de la Redención
quintas y chacras
100M


14


15


16

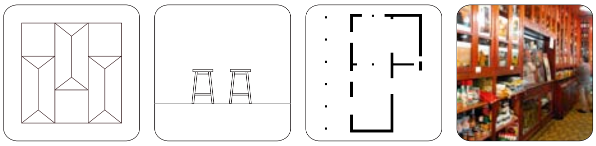
Es un ejemplar emblemático de pulpería de campaña —con posterioridad convertido en almacén de ramos generales— que sobrevive en la actualidad en el Montevideo semi rural. Está ubicado en Melilla, en una zona apartada, entre huertas y viñedos. Tal vez sea el último individuo de esta estirpe de instituciones tradicionales. Continúa cumpliendo las funciones de abastecer de mercaderías y ofrecer un espacio para el relacionamiento de los pobladores de las cercanías.

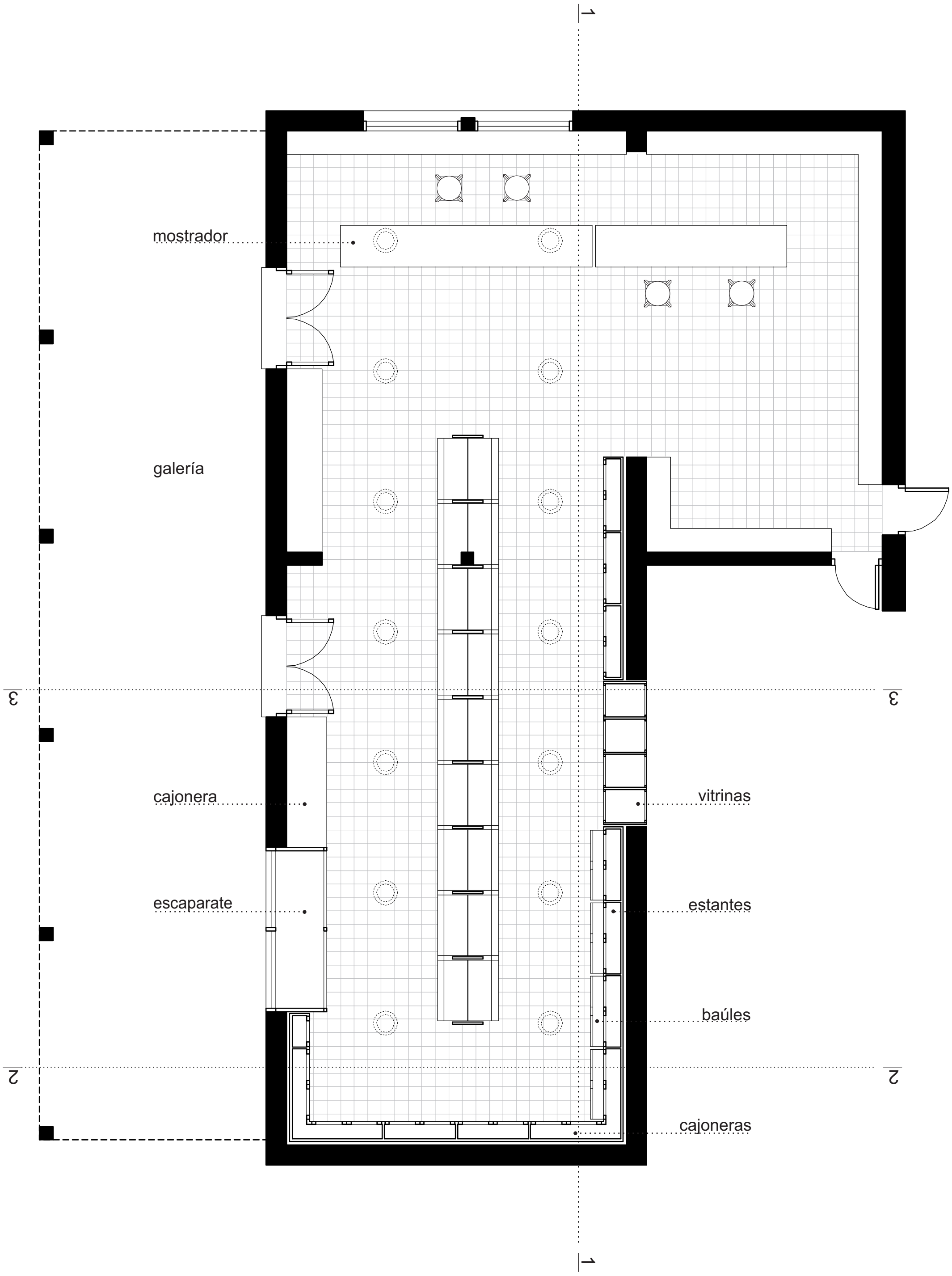
El espacio interior ha tenido modificaciones parciales —a través de la adecuación de elementos de equipamiento e instalaciones— de modo de responder a las exigencias actuales de los consumidores, sin alterar las calidades espaciales preexistentes.[14] Había perdido, ya con anterioridad, el largo mostrador de copas de otrora, y la función que lo sustentaba. Pero conserva inalterados los originales baúles, las estanterías y cajoneras de madera y vidrio, y las cajas registradoras.

El diseño del mobiliario general y de las cajoneras en particular —cuya función es contener y exhibir alimentos a granel— responde a patrones de uso corriente en la España de época (cabe destacar que los artesanos carpinteros, así como los primeros pulperos y almaceneros de Uruguay, han sido mayoritariamente de origen español).

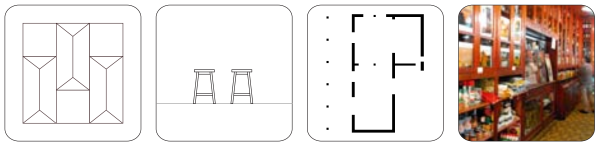
Como toque singular, llama la atención el piso de baldosas calcáreas, por su elaborado diseño a base de motivos geométricos simples y por su excelente estado de conservación.

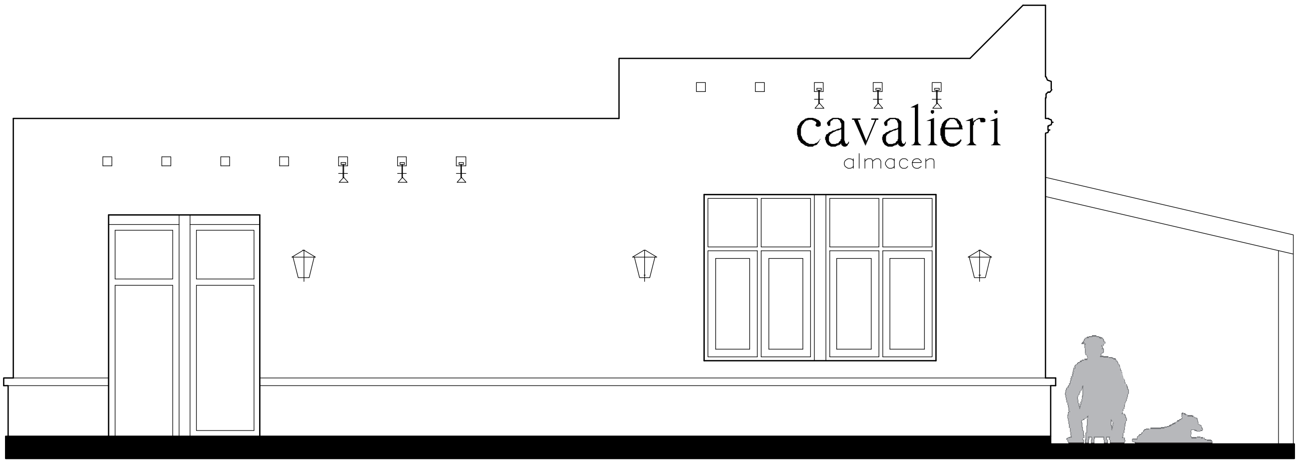
14 Intervención realizada por los Arqs. Leonardo Gómez y Alicia Dauría en el año 2002.





planta
esc 1:100

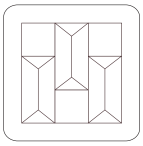


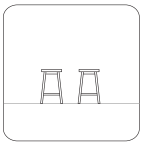


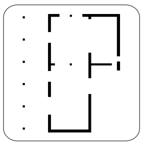
fachada
esc 1:100



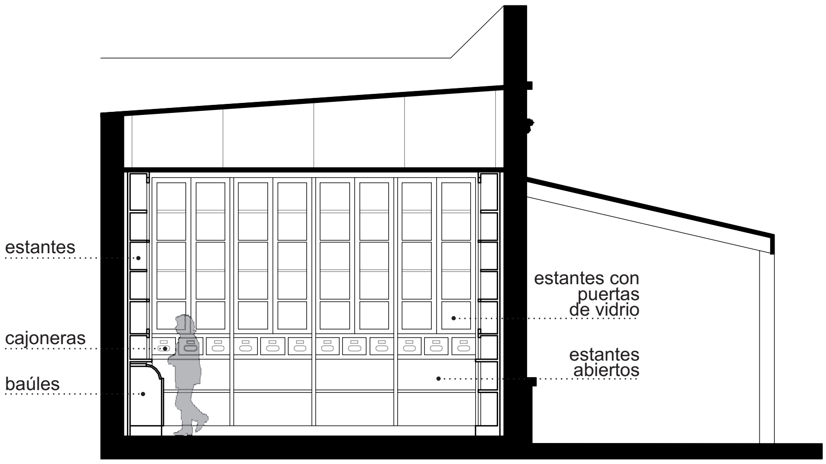
corte 1-1
esc 1:100



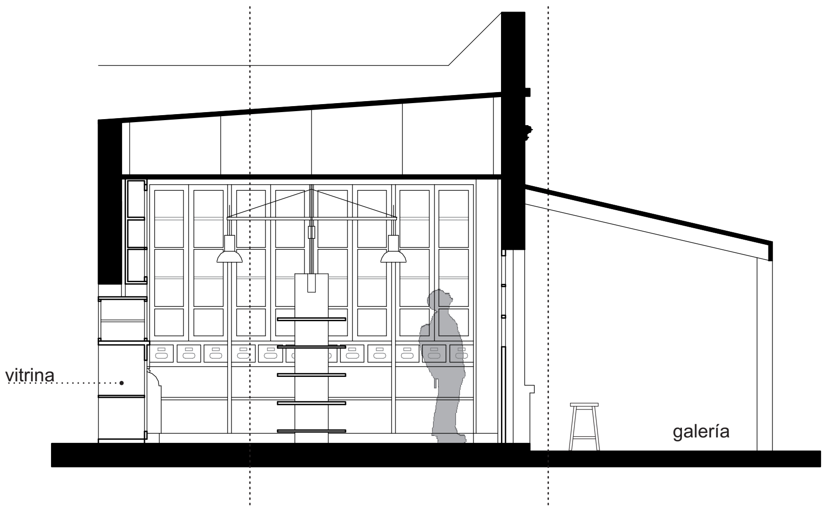




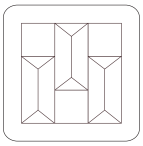
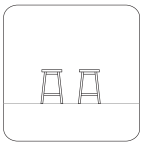
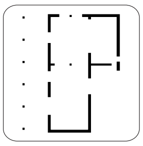




corte 2-2
esc 1:100

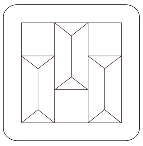
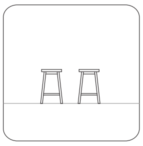
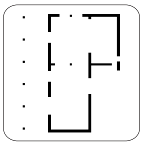


corte 3-3
esc 1:100

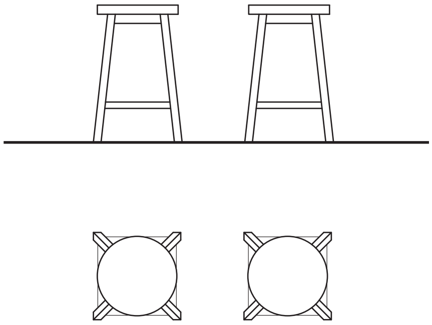


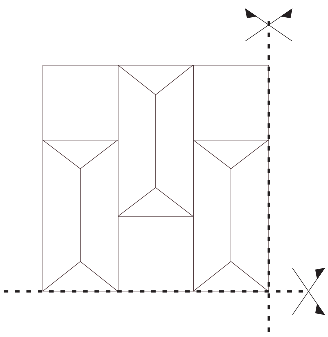
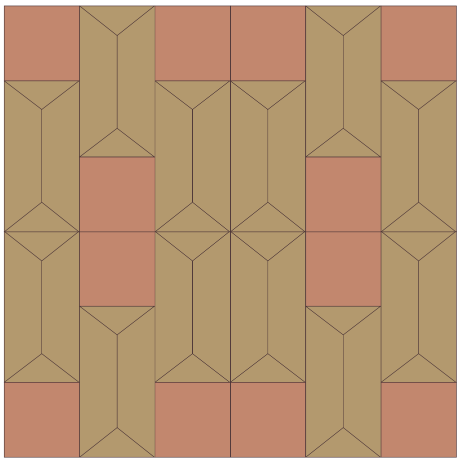

detalle corte 3-3
esc 1:50



17


bancos
esc. 1:25



baldosas pavimento
esc. 1:10

Imágenes Cavalieri
13. Foto Leo Barizzoni (en M.Delgado Aparaín)
14. Foto de los propietarios del Almacén Cavalieri
15. Cajoneras, foto de la autora
16. Caja registradora, foto de la autora
17. Sector del antiguo mostrador, foto de la autora

2

PRIMEROS CAFÉS

Café romántico (1800)



Café del Espejo (1845)



La Rotonde (1916)



El café: bebida

La polisemia de la palabra «café» obliga a consultar el Diccionario de la Real Academia Española[15]. A los efectos del presente trabajo —si bien interesa conocer la historia sobre el origen de la bebida que se hace por infusión con la semilla del cafeto tostada y molida— se recorta y centra el campo de estudio en el «café» como sitio público donde se vende y consume dicho producto. Esta última acepción admite la inclusión de otras consumiciones, surge de este modo su fusión con el «bar», el que es definido como un local en el que se despachan bebidas (variadas) que suelen tomarse de pie, ante el mostrador.

Las versiones sobre la historia del café como bebida son generalmente coincidentes, no obstante, según la fuente consultada, se hallan novedosos matices. En síntesis, se dice que fue un pastor etíope quien, a mediados del siglo XV, observó que su rebaño de cabras no dormía durante la noche tras haber ingerido los frutos de unos arbustos silvestres. Esta noticia fue comunicada a los monjes de un monasterio cercano, quienes vislumbraron el potencial del hallazgo, utilizándolo con el fin de aumentar las horas de vigilia nocturna para las oraciones.

15 **café.**
(Del it. *caffè*, este del turco *kahve*, y este del ár. clás. *qahwah*).
1. m. cafeto.
2. m. Semilla del cafeto, como de un centímetro de largo, de color amarillento verdoso, convexa por una parte y, por la otra, plana y con un surco longitudinal.
3. m. Bebida que se hace por infusión con esta semilla tostada y molida.
4. m. Establecimiento donde se vende y toma esta bebida y otras consumiciones.
5. m. coloq. *Arg., Bol., Chile, Perú y Ur.* Reprimenda áspera. *Dar un café.*
6. adj. *Chile, Ec., Méx. y Ur.* marrón (color).
cafeto.
1. m. Árbol de la familia de las Rubiáceas, originario de Etiopía, de cuatro a seis metros de altura, con hojas opuestas, lanceoladas, persistentes y de un hermoso color verde, flores blancas y olorosas, parecidas a las del jazmín, y fruto en baya roja, cuya semilla es el café.
bar.
(Del ingl. *bar*, barra).
1. m. Local en que se despachan bebidas que suelen tomarse de pie, ante el mostrador.
2. m. Cierto tipo de cervecerías.



18

Fue así que inventaron el café, cociendo los granos del cafeto para hacer una infusión. Desde la provincia de Kaffa, Etiopía, se extendió rápidamente «(...) De El Cairo pasó a Constantinopla y de ahí a Europa. Francia, en tiempos de Luis XIV lo saborea y pasa también a Inglaterra y a las ciudades de Génova y Venecia. En Francia se agrega el azúcar, que hasta entonces sólo se vendía en las farmacias y en pequeñas cantidades».[16]

El sociólogo Lorenzo Díaz aporta más piezas al puzle: «Cuando el emperador Carlos V salvó a la ciudad de Viena del asedio de los turcos alguien encontró unos sacos de café que los atacantes dejaron en su precipitada retirada. Así llegó el café a Europa (...)».[17]

Curiosamente, se ha leído también: «Sin embargo, sus primeras manifestaciones no fueron en forma de bebida sino como un alimento sólido, como ración de los guerreros constituida por varias bolitas de café pulverizadas y amasadas con manteca».[18]

16 «Y como el aroma del café es demasiado escandaloso para permanecer secreto, pronto el descubrimiento se generalizó y en todas las mesas de la región se hizo indispensable cuando había que prolongar la velada en las armas o en la oración. Lo cierto es, que en el siglo XVI, en las calles de El Cairo podían verse numerosos puestecillos de café. Pero su abuso hizo que fuera prohibido por la religión musulmana. Sin embargo, la prohibición duró poco tiempo, ya que iba contra un prometedor negocio. De El Cairo pasó a Constantinopla y de ahí a Europa. Francia, en tiempos de Luis XIV lo saborea y pasa también a Inglaterra y a las ciudades de Génova y Venecia. En Francia se agrega el azúcar, que hasta entonces sólo se vendía en las farmacias y en pequeñas cantidades». BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, pp. 129-130

17 «Cuando el emperador Carlos V salvó a la ciudad de Viena del asedio de los turcos alguien encontró unos sacos de café que los atacantes dejaron en su precipitada retirada. Así llegó el café a Europa y, a los pocos años, comenzaban a abrirse en varias ciudades establecimientos dedicados a servir el delicioso brebaje descubierto por el pastor y los monjes etíopes. (...) El más antiguo y también el más bonito café que he visto en mi vida está en El Cairo, muy cerca del Universidad de Al-Ashar y las grandes mezquitas. Lleva el nombre del caballero que lo fundó, a comienzos del siglo XIX, Al Fishawi, que aparece retratado de cuerpo entero en una de las paredes del local. Ninguna otra de las instituciones urbanas ofrece al visitante tan cálida acogida.» DÍAZ, LORENZO. (1992). *Tabernas, botillerías y cafés*, p. 11

18 Publicado en *El Mercurio* de 15 de marzo de 1959. Citado por BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit*, p. 129

El café: establecimiento comercial


19

El Cairo, por el año 1500, fue la primera ciudad que contó con puestos de venta de café "al paso". Rápidamente se extendieron por el oriente cercano, convirtiéndose sincrónicamente en cómodos locales que invitaban a prolongadas y parsimoniosas estancias, a tomar café como un ritual.

En Europa, la costumbre se impuso recién a principios del siglo XVIII. Se dice que el *Florián* de Venecia fue el café pionero del continente. Siguiéronle los parisinos,

> al principio mal servidos y mal iluminados, hasta que evolucionan hasta el suntuoso café decorado con espejos y cuadros, con mesas limpias y casi lujosas enfrente al antiguo teatro de la Comedie Française, donde se reúnen Voltaire, La Fontaine y otros literatos y artistas de su tiempo.[19]

Le Procope, fundado en 1869, emblemático café parisino —posteriormente transformado en restaurante— fue punto de encuentro de ideólogos de la Revolución Francesa, gestada en medio de la atmósfera de «viejos medallones pintados al óleo con todas las glorias de Francia, desde Moliere a Scarron».[20]

En Inglaterra, especialmente en Londres, los "Coffee Houses", "bares" y "pubs"[21], pertenecen a la misma familia de instituciones. Nacidos como nuevos ámbitos públicos de encuentro y de lectura de prensa, introducen el mostrador en el siglo XVIII para separar al dueño de la clientela.

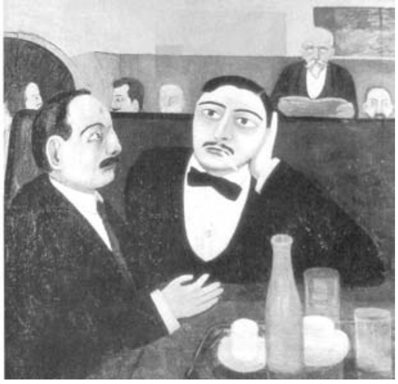
19 BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, p. 130
20 GÓMEZ DE LA SERNA, RAMÓN. (1941). *Pombo: biografía del célebre café y de otros cafés famosos*, p. 22
21 «Pub» - abreviatura de «public house». «A pub is a house open to the public at stated times for the purpose of social drinking. Any other purpose, such as eating or entertainment, is incidental.» DAVIS, BEN. (1981). *The Traditional English Pub*, p. 2



20



21



22

El café da escala a un espacio público de encuentro, es una puerta de la ciudad que permite acceder a un lugar contenido, confortable, protector, que invita al intercambio de palabras y miradas. Asimismo, y como todo espacio público, es un «(...)terreno neutral. (...) en el que nadie es forastero, precisamente porque todo el mundo lo es».[22]

Su especial atmósfera interior, otorgada por los símbolos que hacen a su esencia y arquetipo —el equipamiento, la iluminación, el aroma de la infusión, entre otros— hace que el café se constituya en el espacio elegido, por excelencia, para el encuentro urbano.

«En Málaga es donde mejor nombre se les ha dado a los cafés, se les llama "Divanes". (...) Sobre todo, en invierno, los cafés son las únicas plazas públicas en que se puede uno sentar en un cómodo banco público, sin dejar de estar guarecido.»[23]

No obstante, los inquietantes cuadros de Vincent Van Gogh: *Café nocturno* (1888, Yale University Art Gallery) y *Terraza del Café por la noche* (Kröller-Müller Museum en Otterlo) muestran magistralmente la dualidad y contradicción de la naturaleza de dichos sitios. A propósito, el propio autor expresó que pueden convertirse en «un lugar donde uno puede arruinar su vida, enloquecer y cometer crímenes».[24]

22 "En una comedia de Miguel Mihura, dos personajes conciertan una cita y no se ponen de acuerdo acerca del lugar en que debe celebrarse la reunión. Uno de ellos dice, finalmente: "Veámonos en el café, que es terreno neutral." No se ha inventado —si se hubiera inventado se sabría—, mejor lugar de encuentro que el café. Es un territorio en el que nadie es forastero, precisamente porque todo el mundo lo es. (...) Entrar en un café al caer la tarde de un día de invierno, colgar el abrigo en el perchero, tomar una mesa o sentarse en la que ocupó la persona con la cual hemos quedado, proporciona una de las más placenteras sensaciones de la vida urbana. La cargada atmósfera, el aroma del "divino néctar" son el mayor antídoto contra la soledad y ofrecen el ambiente más propicio para la conversación." CARANDELL, Luis (Prólogo) en DÍAZ, LORENZO. (1992). *Tabernas, Botillerías y Cafés*.

23 GÓMEZ DE LA SERNA, RAMÓN. (1941).*Pombo: biografía del célebre café y de otros cafés famosos*.

24 Fuente: exposición MOMA, New York. (Setiembre 2008 - enero 2009).


23


24


25

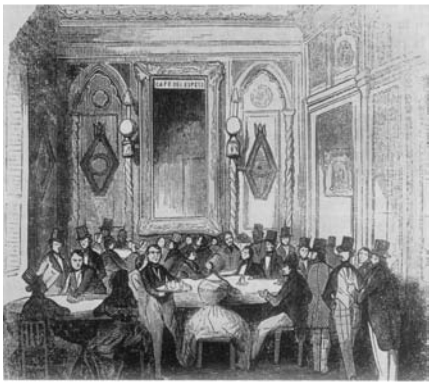
Horror vacui

La expresión del miedo al vacío fue la pauta imperante para el diseño de interiores, principalmente en la época victoriana, y a partir de la misma. La riqueza decorativa y la profusión de elementos ornamentales incitó a la mirada, que sin descanso, mudaba constantemente entre formas, figuras, colores y luces, llegando en muchos casos al agobio.

Sin embargo, la intención del diseñador fue explícita: atrapar, cautivar, estimular al cliente para que permaneciera en el sitio —consumiendo— el mayor tiempo posible. Paredes totalmente ocultas tras espejos, cuadros, *boiseries*, cornisas, pinturas, cortinados. Uso de costosos materiales: finos cristales, mármoles y maderas. Columnas de porte palaciego. Cielorrasos cubiertos de molduras, pinturas, plafones, vitrales. Fastuosas arañas, junto con la pequeña escala de luces puntuales. Pisos de diseños y colores llamativos. Cómodas mesas, sillas y divanes —mullidos y aterciopelados— que invitaban a largas tertulias.

La asociación de la idea del «buen gusto» con la posesión de gran cantidad de objetos valiosos, en cuanto a su diseño y materialidad, condujo a una elevada valoración de la saturación ostentosa.

Esta suntuosidad y confort de los espacios, era un atributo que estaba ausente en la mayoría de las viviendas de los concurrentes y que posiblemente justificara, en parte, sus dilatadas estancias. Es de presumir, que la mayoría de ellos —no sólo los pertenecientes a las clases económicas medias y bajas, sino también la elite cultural de vanguardia— encontraron en los cafés un salón que cumplía con las exigencias de confort físico y de representatividad social que hubieran anhelado para las salas de sus casas.



26



27

El espejo

Allende su calidad decorativa, su propósito de reflejar y crear la ilusión de que el espacio es más grande, el espejo posee un simbolismo que trasciende al diseño arquitectónico. Es el ícono por excelencia del equipamiento de interiores que habilita el «ver y ser visto». Y, es que el propio café responde a dicho arquetipo: los ventanales que se abren a la ciudad, junto con las mesas y sillas —en especial las de las terrazas— se disponen, todos ellos, para ver y ser vistos a la vez. Incluso el mostrador «se muestra» y quien está parado a su lado sabe que se hace ver y que está en un sitio de privilegio para mirar en derredor.

Consideramos, en un extremo, el uso restringido del espejo, el ejemplar aislado que preside el espacio con exquisito marco que enfatiza su presencia, situado estratégicamente en un lugar destacado de la composición. Constituye el retrato contenido, el ojo que mira discretamente, que devuelve nuestra propia imagen y nos abre la puerta al conocimiento de nuestra interioridad. En simultáneo, se genera el espacio de la mirada cautiva por luces e imágenes en movimiento, el curioso juego que alterna constantemente la relación entre sujetos y objetos, entre los otros y el yo.

Hasta el uso abusivo, la secuencia continua de espejos indiferenciados, sin marcos perceptibles, cubriendo todas las paredes del recinto, y en casos, incluso el cielorraso. Aturdimiento visual que, por saturación, se traduce en un vacío de contenidos. Es la representación del espacio sin límites, el mundo engañoso y mágico de los reflejos, que se multiplican exponencialmente hasta el infinito, repetición interminable de figuras, imágenes, luces, pudiendo llegar —en ocasiones— al hartazgo y la alucinación.

Primeros cafés montevideanos

Cuando los cafés se instalaron en el Río de la Plata, lo hicieron en locales rudimentarios, continuando sin rupturas la tradición de las viejas pulperías y almacenes de ramos generales con mostrador de copas. Se caracterizaron por sus interiores penumbrosos, de gruesas paredes blanqueadas a la cal —tal vez adornadas con algunas pinturas o cuadros—, los rústicos muebles de madera y las olorosas lámparas de aceite.

Ya las crónicas de los tiempos de la invasión inglesa, en 1807, mencionaban el gran incremento de la cantidad de cafés y billares, en los que pasaban largas horas los ingleses, incluidas las de la noche.

La historiografía de la arquitectura nacional estuvo siempre alejada de estos ámbitos populares. Los primeros cafés montevideanos que pasaron a la historia lo han hecho por razones de índole social, político o por llamativas anécdotas, no por sus características arquitectónicas. Sólo han quedado de los mismos algunos relatos —pero sin ningún registro gráfico— principalmente de Aníbal Barrios Pintos[25], que nos permiten situarlos aproximadamente en un mapa de la Ciudad Vieja, ya que únicamente se menciona su ubicación con respecto a un determinado cruce de calles (pero sin hacer referencia exacta a cual de las cuatro esquinas posibles se refiere).

Cabe destacar que ya desde sus orígenes ciudadanos, el café y bar buscó la esquina por su inherente posición jerárquica dentro del damero homogéneo impuesto por las Leyes de Indias.

25 BARRIOS PINTOS, Aníbal. *Op. Cit.*, p. XIII

Ubicación Ciudad Vieja





28

Café de Comercio

Ubicado junto al Fuerte —residencia de los gobernadores españoles, en el actual sitio de la Plaza Zabala— estuvo relacionado con el Cabildo Abierto del 21 de setiembre de 1808. En él también se rindió homenaje al Brig. Gral. Juan Antonio Lavalleja con motivo del 27.º aniversario de la batalla de Sarandí, el 12 de octubre de 1852.

Café de la Alianza

En la calle del Cerrito y Misiones, según se dice, en 1813, un tigre entró a la trastienda aterrorizando al propietario del establecimiento. Alguien que acudió en su ayuda le dio muerte a tiros, de ahí quedó el nombre vulgar de «la esquina del tigre». «Sus paredes estaban pintadas al óleo con figuras alegóricas y de su techo pendían unas cuantas lámparas de aceite, cuyo olor y humo penetraban por las narices y las bocas de los parroquianos, en su mayor parte figuras de la política y del foro.»[26] El juego de billar era habitual, así como el de damas, ajedrez y naipes.

Café de Adrián

Estuvo en la calle de San Juan (hoy Ituzaingó) entre 25 de Mayo y Cerrito. También quedó marcado por un hecho trágico, el suicidio —escopeta mediante— de un comerciante arruinado, junto a la taza de chocolate.

> (...) la casa era de teja y existió, aproximadamente, hasta la década de 1890. Tenía gruesas paredes, que alguna vez fueron blanqueadas, de vara y media de espesor. Cuatro o cinco mesas de pino, sin pintar, dos lámparas de aceite que alumbraban escasamente el lugar, algunos bancos toscamente construidos y algunos cuadros de batallas, eran los adornos del café del tuerto Adrián, célebre por el chocolate.[27]

26-27 *Op. Cit.*, p. XVII

Gran Café y Restaurante del Oriente

Sito lindante al Teatro Cibils, en la calle Piedras 225, esquina Ituzaingó. En 1876 se instaló, habiendo sido el primer café con lujosa decoración del que tenemos noticias, no obstante, vivió no más de cuatro años.

Café Moka

En la calle Sarandí y Policía Vieja, abierto al público en 1869. Su pequeño local fue cuna de cenáculos literarios, precursor de la saga de grandes cafés de intelectuales y artistas del novecientos.

Se constata, en estos primeros ejemplos sobre los que se tienen noticias, la cercanía de los cafés y bares al Puerto de Montevideo —ubicados sobre las vías principales de acceso y salida del mismo—, el que actuó como estructurador por excelencia de la ciudad en ciernes.

Imágenes Primeros Cafés
18. Dibujo de Woody Pirtle (en *Periódico de la Comisión de Buenos Aires - N. º3*)
19. Óleo de Esquivel *Café romántico*, fines S.XIX (en *Tabernas, Botillerías y Cafés*, p. 58)
20. Ludwig Passini *Il Caffé Greco* (en *Teorías de los Cafés*, p. 92)
21. Litografía de Toulouse-Lautrec, 1893 (en *Teorías de los Cafés*, p. 88)
22. Óleo de Tullio Garbari *Los intelectuales en la Rotonde*, 1916 (en *Teorías de los Cafés*, p. 103)
23. *Victorian and Edwardian details* (en *The Traditional English Pub*)
24. Óleo de Sir William Orpen *El Café Royal en Londres*, 1912 (en *Teorías de los Cafés*, p. 118)
25. *Café de la Paix* (en *Restaurant in Paris*)
26. *Café del Espejo*, 1845. Colección Casariego (en *Tabernas, Botillerías y Cafés*, p. 34)
27. Espejos del *Pub Red Lion*, Duke of York Street, Westminster (en *The Traditional English Pub*)
28. Café y Bar *La Proa*, Ciudad Vieja - Montevideo (Archivo IMM)

3

GRANDES CAFÉS

1890 / 1950
Plaza Independencia / Av. 18 de Julio

Polo Bamba (1885)
Plaza Independencia



Británico (1896)
Plaza Independencia



La Giralda (1910)
Plaza Independencia



Antequera (1950)
Plaza Independencia



Tupi Nambá (1889)
Plaza Independencia



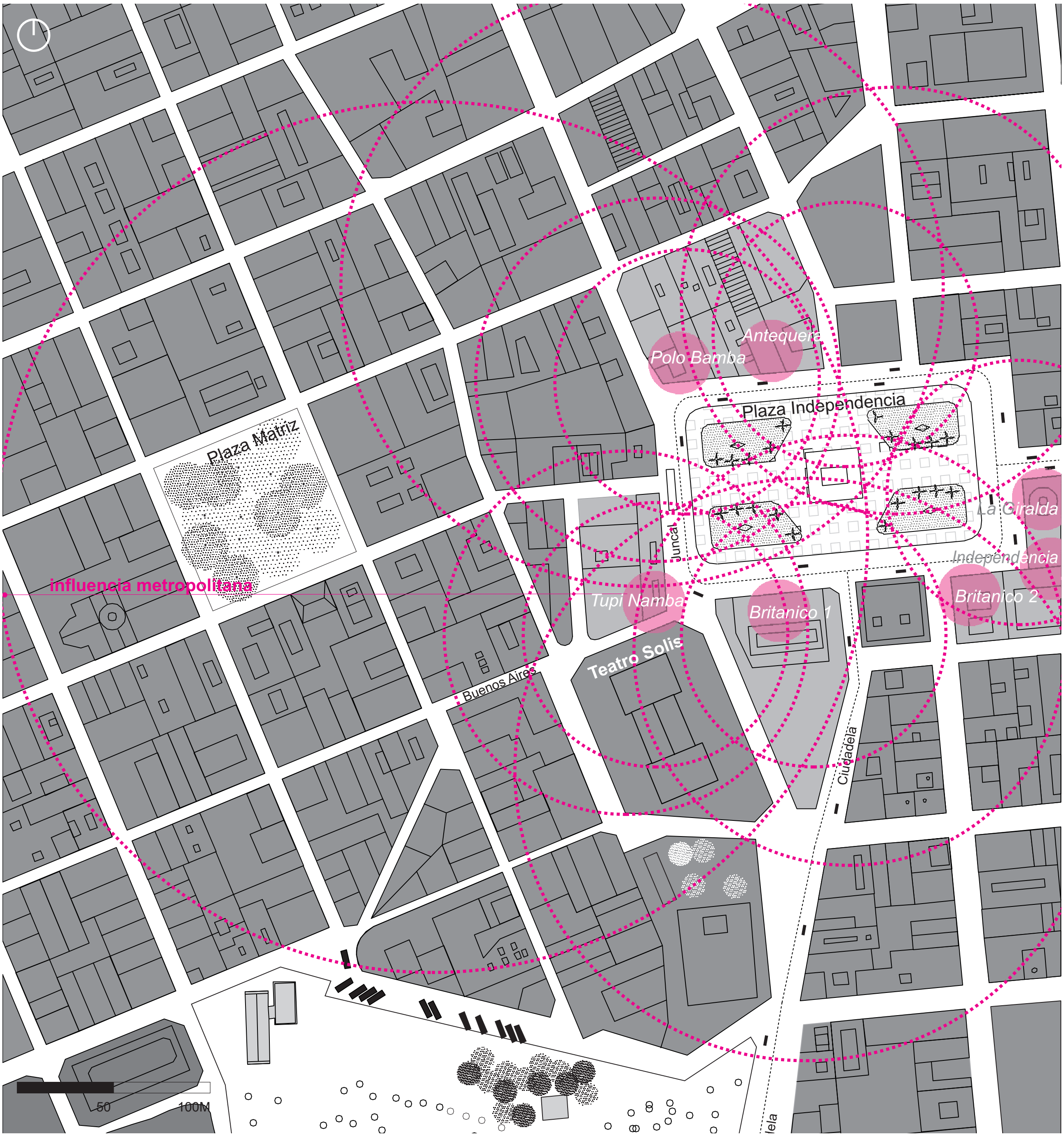
Tupi Nambá (1926)
Av. 18 de Julio



Sorocabana (1939)
Av. 18 de Julio



Grandes cafés / Plaza Independencia





29



30

La inculta condición inaugural del café, rústico y aldeano, dio paso a fines del siglo XIX al surgimiento del café mundano de intelectuales como refugio de reunión y de tertulia, en el marco de un naciente esplendor decorativo. No obstante, el café popular —de clases medias y bajas— identificado con la vida de la ciudad-puerto, siguió su línea como café de barrio, extendiéndose a los suburbios.

Luego de culminada la demolición de la Ciudadela en 1877, constituida la Plaza Independencia en el corazón cosmopolita de la urbe montevideana —a semejanza de la Puerta del Sol de Madrid— se pretendió que los edificios perimetrales adquirieran una fisonomía acorde a su emplazamiento. En tal sentido, el Arq. Carlos Zucchi, quien realizara el primer plan de ordenamiento de la Ciudad Nueva, incluyó en el mismo la regularización del contorno de la plaza. La aspiración de obtener una fuerte imagen unitaria se plasmaría en la incorporación de una galería perimetral continua —llamada «pasiva»[28]— en las plantas bajas de los edificios circundantes. Anhelo que no alcanzara su concreción total.[29]

Pero este «fracaso» arquitectónico no actuó en desmedro de la atracción cívica que ejercía la plaza. Situados en su entorno edificios de alta jerarquía institucional, el Palacio Estévez —Casa de Gobierno— y el Teatro Solís, se instalaron asimismo los grandes cafés, a sabiendas de que contarían con clientela asegurada.

28 El nombre "pasiva" proviene de la Guardia Militar Pasiva, que en épocas de la Guerra Grande se apostaba en dicha galería aporticada. (En España denominada "soportal")

29 GONZALEZ, Nery. En <http://blogs.montevideo.com.uy/patrimoniosxng>.

Café Polo Bamba

A principios del siglo XX el café «Polo Bamba»[30], ya existente, fue trasladado a los bajos de una casona neoclásica —de las que no poseyeron «pasiva»— del lado norte de la Plaza Independencia, esquina Ciudadela. Este, el primer gran café de intelectuales, había nacido el 25 de julio de 1885 cerca de la plaza, en la calle Colonia esquina Ciudadela. Dio comienzo a la saga de los míticos ámbitos de morosas tertulias en torno a una mesa, frente a un pocillo de café. Fundado por Francisco San Román, legendario cafetero oriundo de Galicia, quien había aprendido el arte de la torrefacción del café en Brasil junto a su hermano, Severino, quien pasó a ser el propietario en 1889[31].

Pero, fue recién cuando se reubicó frente a la plaza que pretendió adquirir el estilo de los célebres cafés parisinos, a pesar de que no ostentó el lujo de los mismos, sino que mantuvo su típico carácter, entre criollo y español. Abrió sus amplios ventanales a la calle, dotando al salón de mesas y sillas de calidad, así como de moderna iluminación. No fue un café de señores de clase alta, sino un popularísimo «Ateneo de la Bohemia», refugio de «estudiantes y periodistas, muy alborotadores y poco provistos de monedas», donde «se hablaba mucho y se consumía poco»[32]. Motivo por el cual —ruina mediante de su propietario— cerró hacia 1915.

30 En *La Tribuna Popular* del 13 de marzo de 1886 se analiza la etimología del nombre: proviene de la tribu de los Polo-Bamba (que querría decir pueblo fuerte en lengua maya) que se levantó en una importante insurrección en lo que luego fue el Perú y señala el cronista: «tal vez suponiendo San Román que el valor, la fuerza y robustez proverbial de los indios Polo-Bamba, dimanaba del uso que hacían del café, mucho antes de ser conocido en Europa, habrá querido levantar un monumento a la memoria de aquellos valerosos indios o decimos a los aficionados al café». Citado en BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, p. 133

31 Expendía toda clase de café tostado y crudo, Moka, Java, Costa Rica, Bolivia, Puerto Rico, Caracolillo, Brasil.

32 ZUM FELDE, Alberto en MICHELENA, Alejandro. *Op. Cit.*, p. 84



31



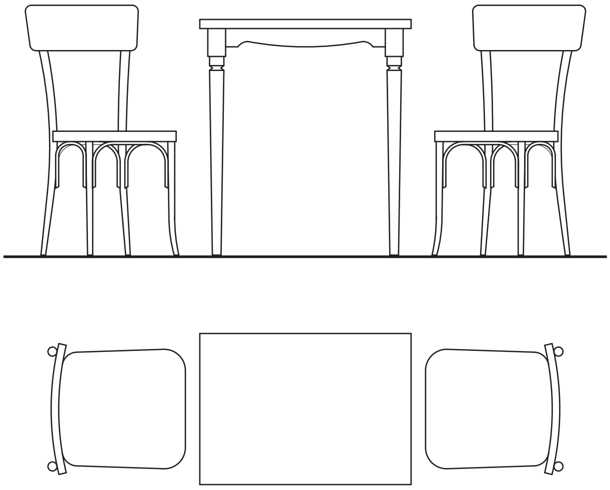
32

Más allá de las dos fotos que lucen en esta página, no se pudo hallar documentación gráfica que permitiera reconstruir con certeza las cualidades de los espacios interiores.

Al no encontrar planos de ninguno de los locales que ocupó el establecimiento en las distintas etapas de su vida, no es posible aventurar su representación gráfica.

La parcialidad del encuadre de las fotos disponibles, sólo habilita al conocimiento de las sillas y mesas que lo equipaban, siendo las mismas modelos de uso corriente en la época, popularmente difundidas.

En situación análoga se encuentran los siguientes tres casos de estudio, también ubicados en la Plaza Independencia.



sillas y mesa interiores
esc. 1:25

Café Británico



33



34

Girando la mirada hacia el sur, se descubría el espacioso café “Británico», inaugurado el 29 de diciembre de 1896. Este sí formaba parte indisoluble del tramo de «pasiva» consolidado, sito entre las calles Juncal (ex Liniers) y Ciudadela.

La sobria «pasiva de Gil», galería de columnas y arcos de medio punto —modesta emulación de la *Rue de Rivoli*— cumplió su designio como vestíbulo, terraza cubierta, umbrío refugio y mirador a la vez. Fue generoso espacio de transición entre lo público y lo privado, intensamente vivido por gente de todas las clases sociales.

«Los inmigrantes encontraban allí un no sé que europeo, algo viejo que olía a tradición napolitana o calabresa, algo bueno que sabía comprenderlos y que los defendía del sol y de la lluvia. (...)»[33]

Puertas adentro del café, su clientela parecía vivir en un mundo paralelo al real, cobijado por paredes que «reproducían el Támesis, el Sena y el Vesubio, junto a las alegorías de las cuatro estaciones pintadas por Casanovas, maestro de dibujo de Barradas».[34]

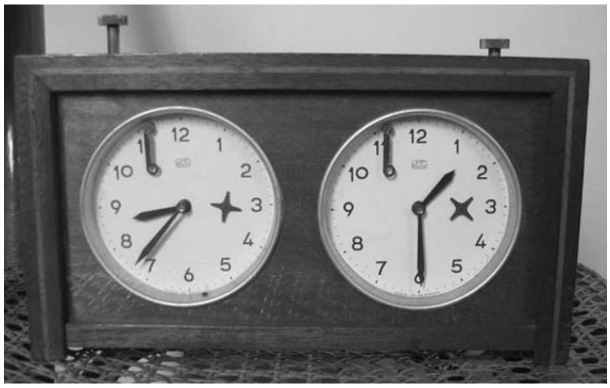
Albergó multitudinarias partidas de ajedrez, cuyas mesas se expandían dentro y fuera del local, colonizando la «pasiva». Las más célebres, fueron protagonizadas por los campeones mundiales Alehine y Capablanca.[35]

33-34 MARZOL, Marcelo. (2003) *Columnas y paraísos*. Texto inédito del sobrino-nieto de Félix Croacia, alias «Feliche», quien fuera dueño de los cafés «Británico» y «Antequera». «(...) Enfrentándose a la puerta del café, bastaba dar un paso para descubrir, una mezcla de ruidos, olores y voces que se hacía a cada paso más fuerte y envolvía una concurrencia de ácratas, vegetarianos, teósofos, socialistas, burócratas y morfinómanos, deambulando entre las sillas de Viena y las mesas de mármol blanco con sus jugadores de ajedrez y dominó, discutidores y escritores, periodistas, jubilados, poetas, artistas y soñadores. Mezcla milagrosa de sabihondos y suicidas diría Discépolo. Las paredes de este nuevo mundo reproducían el Támesis, el Sena y el Vesubio, junto a las alegorías de las cuatro estaciones pintadas por Casanovas, maestro de dibujo de Barradas.»

35 MICHELENA, Alejandro. *Los Cafés Montevideanos*, p. 288



35

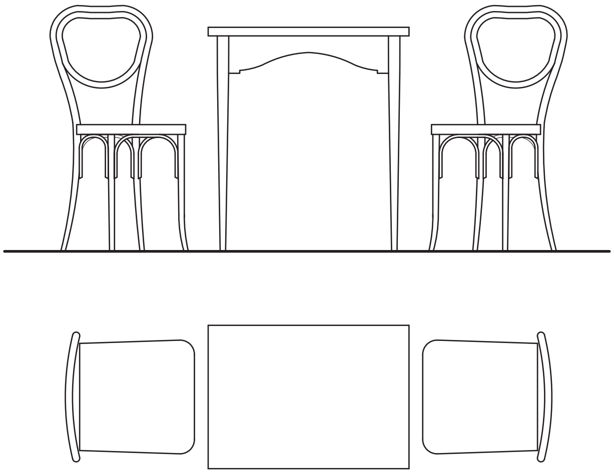


36

Los embanderados de la Arquitectura Moderna, junto con los especuladores inmobiliarios, dieron muerte a la «pasiva de Gil» y a los edificios contiguos.

Fue un prolongado proceso, durante el cual el café luchó por sobrevivir, iniciando un periplo que hacia 1930 lo ubicó en la esquina de la plaza con la calle Florida. Y posteriormente, en 1955 atravesó la plaza agonizante, asentándose sobre la acera norte y cambiando su nombre por el de «Antequera».

Desafortunadamente, los únicos testimonios gráficos del tan popular café que se conservan consisten en algunas fotos de fachada, pero ninguno de su espacio interior. En compensación, el destino me permitió conocer a Marcelo Marzol quien atesora aún varios objetos pertenecientes al café: sillas de Viena, alguna mesa de mármol, un reloj para el juego de ajedrez y una campanilla para llamar al mozo, entre otros.



sillas y mesa interiores
esc. 1:25

Café La Giralda



37

Estuvo emplazado en el sitio donde hoy se yergue el Palacio Salvo, sobre la Av. 18 de Julio y con fachadas hacia la «pasiva» de la plaza Independencia y hacia la calle Andes. Pasó a la historia por un hecho memorable: el 19 de abril de 1917 el cuarteto de Roberto Firpo estrenó *La Cumparsita*, un tango compuesto por el —posteriormente célebre— estudiante de medicina Gerardo Matos Rodríguez, para una improvisada comparsa estudiantil de carnaval.[36]

Al ser demolido el edificio original que lo albergó, el comercio se trasladó a un nuevo emplazamiento, manteniendo sólo el nombre y tal vez algún elemento de equipamiento. Sigue vivo en la actualidad, —aunque completamente modernizada su imagen— sito sobre Bulevar Artigas esquina Francisco Canaro.

Se conservan algunos testimonios fotográficos referidos al interior del local fechados en el año 1945 (ver capítulo 5, p. 144). En los mismos se observa un magnífico mostrador de mármol, de exquisito diseño, trabajado a base de motivos geométricos, con fajas de distintos colores interrumpidas por un gran triángulo que enfatiza el eje de simetría.

Constituía este café la rótula entre la Plaza Independencia y la Av. 18 de Julio, asimismo marcaba el remate de la «pasiva» como sitio de transición entre el espacio público descubierto —la ciudad— y el espacio público interior —el café—. La «pasiva» con su connotación de puerta / antesala / preámbulo / atrio / recibidor, llegaba acá a su fin, al inicio de la Av. 18 de Julio. Sobre esta avenida los edificios se fueron construyendo lindando directamente con la acera, con la ausencia de espacios que intermediaran los grados de privacidad.

36 BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1972). *80 Aniversario 1892-1972. Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay (CAMBADU)*

Café Antequera

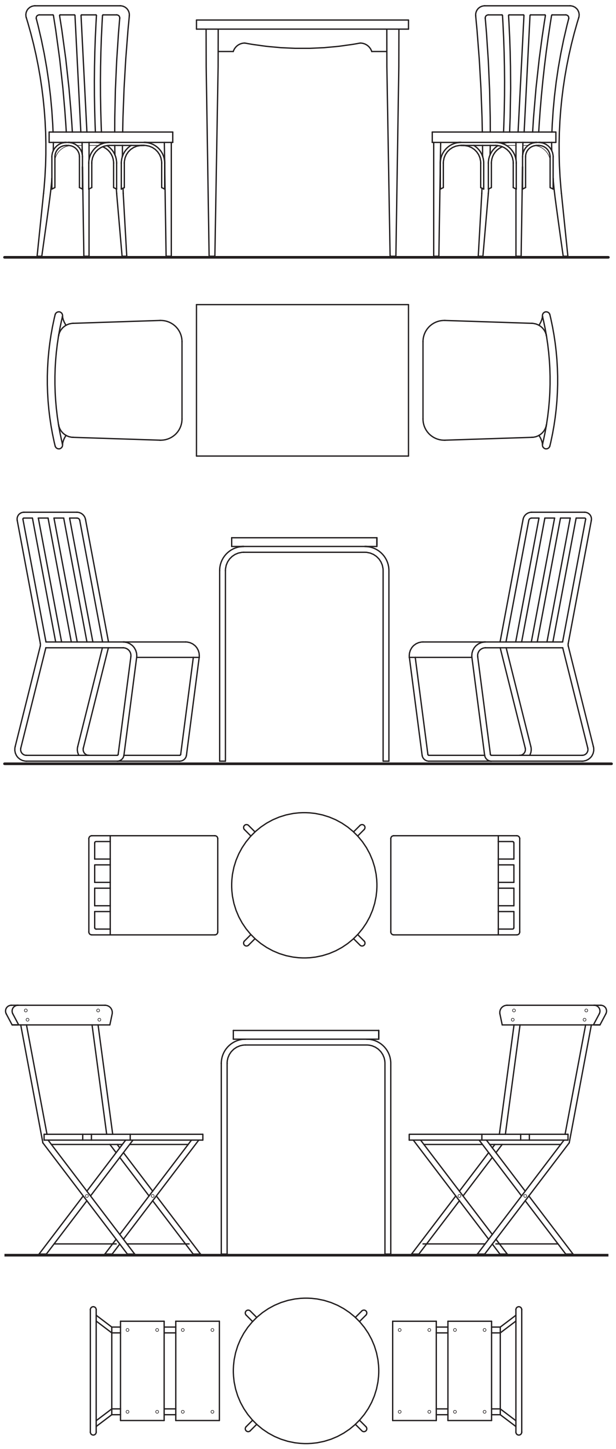


38

Como legatario pobre, pero digno, del café «Británico», mantuvo su sesgo intelectual y ajedrecista. Y, como expresara un periodista:

«(...) Parado en la puerta, con la vista al frente, es "un bar como tantos" (...) a la derecha, el mostrador de mármol, varias vitrinas, una caja registradora. Sobre la pared de la izquierda, una larga fila de mesas y sillas con escasos parroquianos.»[37]

No existen gráficos que permitan acercarnos al conocimiento total de su interior, pero a través de fotos halladas se pudo constatar la abundante presencia de mesas y sillas —tanto interiores como exteriores sobre la acera— que daban sostén a las partidas de dominó, generala y ajedrez.



sillas y mesa interiores (madera)
sillas y mesa exteriores (metálicas)
esc. 1:25

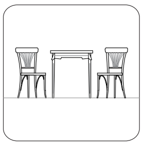
37 RONZONI, Raúl. Periodista del diario *El Día*, artículo de 8 de octubre de 1978.

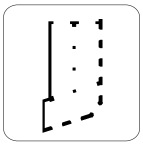
Imágenes Grandes cafés / Plaza Independencia
29. Plaza Independencia (Archivo SODRE)
30. Café «Independencia» en un recodo de la «pasiva». (Archivo IMM)
31. «Polo Bamba», 1912 (Archivo IHA)
32. «Polo Bamba», sobre el taburete: Severino San Román (en *Crónica General del Uruguay*)
33. «Británico» (Archivo M. Marzol)
34. Pasiva frente al «Británico» (Archivo M. Marzol)
35. Campanilla para llamar al mozo (Archivo M. Marzol)
36. Reloj de ajedrez (Archivo M. Marzol)
37. «La Giralda», desde Plaza Independencia. (Archivo IMM)
38. Fachada «Antequera» (Archivo M. Marzol)

Tupi Nambá

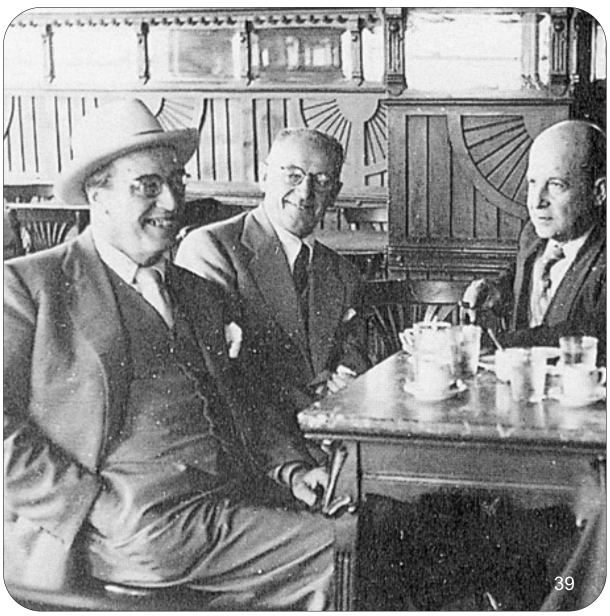
1889
Buenos Aires y Juncal











Un caso especialmente relevante



40


41

He aquí el café de Montevideo que más devoción ha despertado, cuyo prestigio concitó la atención internacional. Su extraordinaria historia obliga a formular varias interrogantes:

¿Cómo es posible que un café haya sido objeto de culto, exaltado hasta el frenesí, durante tantos años?

¿Por qué escritores y periodistas le destinaron un sinfín de páginas?

¿Por qué la historiografía de la arquitectura nacional no registró su existencia, no obstante la intelectualidad vanguardista de la época —incluidos los arquitectos— tenían ahí su reducto?

¿Por qué luego de su desaparición, fue tan rápidamente borrado de la memoria colectiva?

Su ilustre creador fue Don Francisco San Román, quien cinco años antes fundara el café «Polo Bamba». El extraño nombre del café —del mismo modo que lo hizo con el «Polo Bamba»— lo dio para honrar a una tribu de aguerridos indígenas de San Vicente, nordeste brasileño, quienes pelearon hasta la muerte contra la dominación portuguesa.[38]

El 8 de mayo de 1889 se fundó el primigenio «Al Tupí Nambá» en la calle Buenos Aires, frente al Teatro Solís. La contracción «al», posteriormente desaparecida, denota claramente la intención de homenaje del patronímico.

38 Habitaron tierras de ricos cafetales y según la leyenda “cuyo valor y cuya fuerza dimanaba del uso que hacían del café”.
El propio San Román citaba el verso del “Jigante de Pedra” por Gonçalvez Díaz:
“Ceifando os bríos rústicos
Das tribus sempre amigas,
Famoy a raça antigua
Feroz “Tupinambá”.
Fuente: SAN ROMÁN, F. e hijos. (1927). *“Tupi Nambá” - Centro de Atracción Espiritual.*



42



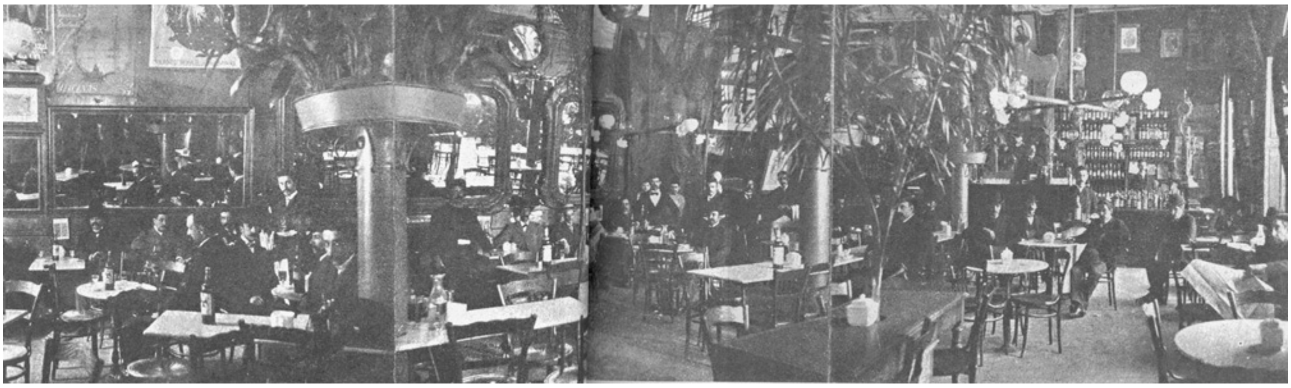
43

La estética del flamante salón de «estilo europeo», en conjunción con el aroma del "café puro de Brasil", cautivó rápidamente a los montevideanos. No existe registro gráfico alguno de su espacio interior, pero un anónimo cronista de la época ha legado una pormenorizada descripción. Se distinguió por la incorporación de dos elementos infrecuentes en el naciente Montevideo: la fachada revestida con elegantes tableros de madera —a modo de los comercios tradicionales españoles— y en contraste, tal vez, el exótico «lujo oriental» interior que inauguró el uso de divanes.

> (...) La época se maravilló ante el lujo del nuevo café. En el mismo sitio que hasta entonces ocupó el café «Peninsular», acaba de habilitarse este «Tupi Nambá», lleno de buen tono y «confort»; reformado desde el «parterre» hasta el «plafond», con un gusto exquisito, rico papel de agua y cenefas azules, grandes espejos dorados, sofaes tapizados en reps de seda, cortinas adamascadas y cuanto puede desearse de agradable a la vista, en fin, un lujo oriental.[39]

En poco tiempo, el éxito comercial y la popularidad alcanzada hicieron que el café necesitara una casa más amplia. Se trasladó a pocos metros, a la esquina de Buenos Aires y Juncal, mirando hacia el Teatro Solís y hacia la Plaza Independencia. El edificio, de sobrio neoclasicismo, estaba compuesto de sótano, piso bajo —el del café— y dos pisos altos. Había sido construido en 1887, propiedad de Don Vicente Carrara.

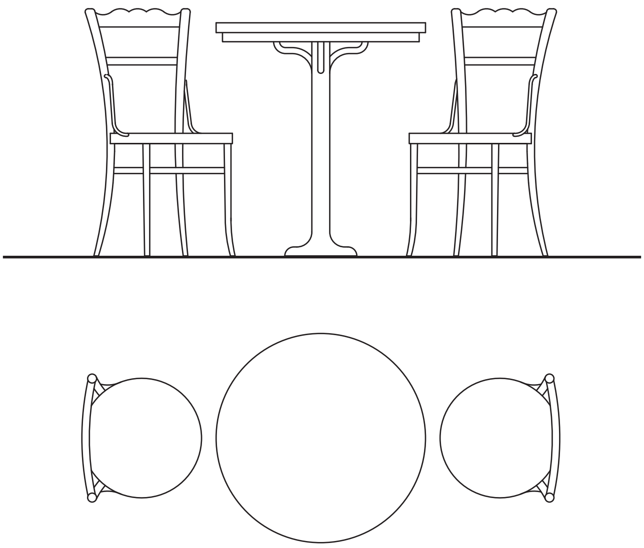
39 «Tenía dos entradas, cuatro pequeñas vidrieras; estaba instalado en un edificio de dos plantas, revestido su frente de maderas y cuyo balcón y frontispicio lucían grandes letreros, formados por delgadas letras que decían: "Al Tupi Nambá". El empedrado de la calle era terriblemente malo; grandes pozos desigualaban las piedras y, por el medio del arroyo, corrían paralelos los esmirriados carriles de aquel trencito de caballos que fue la comodidad de nuestros circunspectos abuelos. Grandes farolones de gas iluminaban la entrada del nuevo establecimiento que la tesonera dedicación de don Francisco San Román brindaba al progreso metropolitano. La época se maravilló ante el lujo del nuevo café. En el mismo sitio que hasta entonces ocupó el café "Peninsular", acaba de habilitarse este "Tupi Nambá", lleno de buen tono y "confort"; reformado desde el "parterre" hasta el "plafond", con un gusto exquisito, rico papel de agua y cenefas azules, grandes espejos dorados, sofaes tapizados en reps de seda, cortinas adamascadas y cuanto puede desearse de agradable a la vista, en fin, un lujo oriental.»
Fuente: Recorte de un diario no identificado, perteneciente a María Inés San Román, nieta de Francisco San Román.



44

Su espacio interior —manifiesto al horror vacui— se hallaba atiborrado de objetos ornamentales de diversa índole: espejos, plantas, carteles, estatuas y otros.[40] Subrayando la saturación pomposa como sinónimo de «buen gusto» y refinamiento.

Hizo gala de las clásicas mesas circulares de mármol con un solo pie —llamados «veladores» en España— que por su pequeño tamaño invitaban a la reunión íntima.



sillas y mesa (anteriores a 1912)
esc 1:25

40 «Últimamente sus mostradores exhibían entre plantas y cuadros, varios bustos grandes y pequeños de Voltaire con su mueca de perpetua ironía. —Según lo dice Thiers y Henri Martín—, nos contestó solícito San Román, Voltaire fue un gran bebedor de café; era el licor que tomaba y que introdujo en la corte de Federico de Prusia.»
La Razón - Montevideo, 8 de mayo de 1890. Citado en SAN ROMÁN, F. *Op. Cit.*


45


46

En 1912 el local fue totalmente renovado con fastuosidad[41], siendo de ahí en más el que concentró todas las glorias y mitos inherentes a los grandes cafés cosmopolitas, hasta su cierre —por demolición del edificio— en 1959. Situado a la altura de los emblemáticos madrileños, como el «Gijón» y el «Lyon d'Or», y a la par del «Tortoni» y el «Brasil» bonarenses, cobijó a grupos variopintos de intelectuales de vanguardia en las primeras décadas del novecientos. Su fama internacional es denotada por la leyenda que cuenta que, fruto de una apuesta, fue remitida desde Europa una carta cuyo destinatario era apenas «Tupí Nambá Sud América» ¡y la misma llegó a destino![42]

41 Relato de un cronista de *La Razón*, de 12 abril de 1912:
«Esta tarde, poco después de salir a la calle esta edición, reabrirá sus puertas el popular café "Tupí Nambá", que la actividad y talento de Francisco San Román creó, desarrolló y llevó a las alturas nunca imaginadas entre nosotros. Pero el "Tupí Nambá" que ahora vuelve a la vida del movimiento y del éxito no es el mismo que hace pocos meses, al expirar el año 1911, congregaba en sus salones miles y miles de tertulianos. Una fuerte brisa de modernismo ha pasado sobre él y lo ha transformado completamente. Del antiguo café no queda más que el local. Todo lo demás es nuevo y magnífico. Lo visitamos esta tarde y quedamos sorprendidos de lo que San Román ha hecho allí. Nada de lo que hemos visto en la capital argentina o brasilera puede igualarse. Es un café único en esta parte del continente sudamericano. El principal salón ha sido decorado a estilo Imperio. El palo guinda domina, dando a la sala un aspecto rosa interesante en extremo. Grandes cortinas del mismo color hacen juego con el fondo de las mesas dispuestas artísticamente y cubiertas con legítimo cristal. El otro salón, de mayor amplitud que el antiguo, tiene un color claro, que contrasta con el primero, poniendo una nota de alegría en el conjunto del decorado. Los frisos constituyen un detalle artístico, tanto en una como en la otra sala. Esculpidos con sencillez y gusto, hacen honor a los Talleres de la Escuela de Artes y Oficios, donde fueron ejecutados. El cristal abunda, en los espejos, que se multiplican a lo largo de las paredes, en las mesas, en las puertas y ventanas, en el mostrador, etc., etc. Y como el cristal, la luz. Hay centenares de lamparillas extendidas en los techos, sobre la línea de los adornos y grandes rosetones de gas y luz eléctrica en los vastos lienzos de pared, a fin de que aquello ofrezca un efecto deslumbrador.Y lo ofrece, en realidad. Cuando irradia toda aquella colección de luces, cayendo a plomo sobre las mesas y reflejándose en la luna de los espejos, parece que se tuviera delante una de esas decoraciones deslumbradoras de claridad y color que se exigen en el teatro moderno. No se ha escatimado ningún esfuerzo para que la instalación resulte digna de popularidad que, a justísimo título, ha adquirido en América el "Tupí Nambá". Un café verdaderamente a la moderna, lujoso, artístico y amplio, cuyo propietario se ha complacido en utilizar exclusivamente elementos del país, desde el escultor en madera hasta el fundidor del bronce, para ofrecer al público montevideano un lugar propio de su cultura para beber el delicioso néctar del rey David y para pasar agradablemente un rato de tertulia.»

42 MICHELENA, Alejandro. *Los Cafés Montevideanos*, p. 19



47

En la publicación realizada a los 80 años de CAMBADU-ANB, editada por el historiador Aníbal Barrios Pintos, este narra que por el Tupí pasaron prestigiosas figuras, como García Lorca, Clemenceau, Anatole France, Zamacois, Benavente, Gómez de la Serna, entre otras.

Las crónicas capitalinas dejaron innumerables testimonios de los cenáculos allí incubados, tanto de inmigrantes de diverso origen —en especial exiliados políticos españoles—, como de precursores del prototipo bohemio montevideano: largas melenas, vestimenta extravagante, chambergos de ala ancha y grandes corbatas de moña. Entre ellos, la llamada «Generación del Novecientos» y con posterioridad el «Grupo Teseo», movimientos intelectuales que marcaron la cultura de su época. El significado del año 1898 para las letras españolas, lo reprodujo en Uruguay el año 1900. A dicha generación pertenecieron reveladoras figuras jóvenes, pioneras en la búsqueda de una literatura propiamente latinoamericana.[43]

En 1918 el Grupo Teseo, creado por el escritor Eduardo Dieste, inició sus habituales reuniones. Su producción de ensayos de estética y de crítica, dio lugar a valiosas publicaciones, entre ellas la Revista Mensual *Teseo*.[44]

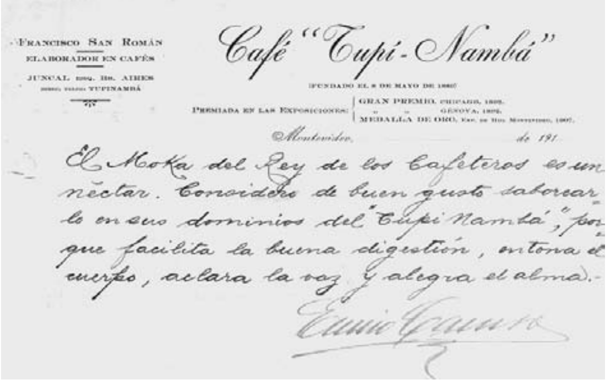
Hasta el célebre Carlos Gardel tuvo su mesa preferida sobre la calle Buenos Aires, mirando al Teatro Solís, de igual modo que los primigenios actores de la Comedia Nacional.

43 La «Generación del Novecientos» estuvo integrada por: José Enrique Rodó, Carlos Reyles, Javier de Viana, Florencio Sánchez, Julio Herrera y Reissig, Horacio Quiroga, María Eugenia y Carlos Vaz Ferreira, Emilio Frugoni, Delmira Agustini, entre otros.

44 Miembros del Grupo Teseo: el escritor Alberto Zum Felde, junto a «Carlos Sabat Ercasty, el poeta Emilio Oribe, Justino Zavala Muniz, José Mora Guarnido, los artistas: Adolfo Pastor, José Cúneo, Carmelo de Arzadún. El músico Eduardo Fabini. También el bardo peruano Juan Parra del Riego y su jovencísima compañera —Blanca Luz Brum— la primera mujer que sorteó una valla hasta entonces infranqueable para las damas “de honor”: el temido Café que, según las mamás de la época, era el antro exclusivo de hombres que de poetas tenían muy poco, y mucho de locos.». *El País*, 3 de agosto de 1997, p. 11



48



Café "Tupí-Nambá"

El Moka del Rey de los Cafeteros es un néctar. Considero de buen gusto saborearlo en sus dominios del "Tupi Nambá", porque facilita la buena digestión, entona el cuerpo, aclara la voz y alegra el alma.-

Enrico Caruso



Del Rey de los tenores
al Rey de los cafeteros

Certificado autógrafo de Enrico Caruso

Montevideo, Agosto 26 de 1917

El Moka del Rey de los Cafeteros, es un néctar. Considero de buen gusto saborearlo en sus dominios del TUPI NAMBA, por que facilita la buena digestión, entona el cuerpo, aclara la voz y alegra el alma.

Enrico Caruso

49

Tres claves para la comprensión del éxito histórico-comercial

1. Calidad del café (como infusión)

El café del Tupí Nambá, servido en su atmósfera de especial ritual, ha sido reiteradamente ensalzado sin parangón con ningún otro.[45] Por si las palabras no fueron suficientes para describir las cualidades de la sustancia, se adicionaron los números del análisis químico realizado por el «Laboratorio Municipal Químico y Bacteriológico», publicado en la prensa montevideana.[46]

> A pedido del Sr. Don Francisco San Román, certifico: que del análisis químico, observación microscópica y propiedades organolépticas, del café remitido por aquel señor y examinado en esta oficina, resulta: que es de primera calidad sin mezcla de sustancias extrañas y por consecuencia apto para la alimentación.
>
> Montevideo, Agosto 29 de 1891
>
> J. Arechavaleta
>
> La muestra de café tostado remitido por el Sr. Francisco San Román, es café tipo «Borbón», del Estado de San Pablo - Brasil.

45 - «el Moka del Rey de los Cafeteros es un néctar» - Escrito por Enrico Carusso. (El café Moka lo importaba San Román directamente desde Arabia).
- «el delicioso néctar del rey David» - *La Razón*, 12 de abril de 1912.
- «se podía saborear el mejor café del Brasil»
- «exquisito café "Express"»
- «un café "Express" que haya identificado un lugar por lo delicioso»
- «humeaba esa exquisitez»
- «lo aromático de su café»
- «era único, por su densidad, por su sabor, por su aroma y su buquet (...) seguramente que el secreto estaría en la mezcla de distintos granos» - *La Mañana*, 3 de mayo de 1995.
- «el culto del café es, aquí, tanto o más maravilloso que el de la más complicada de las religiones asiáticas» - Ferreiro, Mario A. en *Mundo Argentino* 1939, p. 23
- «envuelto en la fragancia exclusiva del pocillo humeante del auténtico «oro negro», que no es el petróleo ciertamente.» - «Rebar», en *El País, Sábado Show*, 10 de agosto de 1991, p. 32
- «y así (San Román) pregonaba su mercadería por amor, por adoración, por respeto místico (...) porque simplemente creía en el café» - Marichal, Yamandú en *El Día*, 29 de julio de 1984.
- «casi todos los sentidos son solidarios en la degustación de la preciosa esencia (...) saboreado así, lentamente, conscientemente, el café aligera el alma, da buen humor y fomenta la confraternidad entre los hombres» - «Boy» (Soto, Antonio) en *La Nación*, Montevideo, marzo de 1928.

46 (Número de análisis: 3725. Número de la boleta: 39 Serie: E) Publicado en *El Siglo* el 19 de septiembre de 1891. Citado en SAN ROMÁN, F. *Op. Cit.*



50





51


52

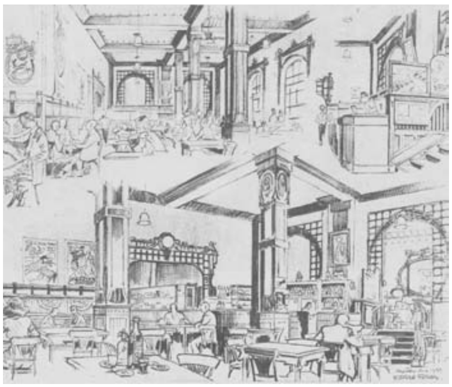
2. Carisma del propietario

Al cumplir el «Tupí» sus primeros diez años, el loado Francisco San Román fue galardonado en su profesión de verdadero «cafetero».

Su celoso cuidado en la calidad y la estética del servicio se manifestó en todos los detalles. Vestía siempre formalmente: un impecable traje negro con chaleco, camisa blanca y corbata de moño. Los mozos se distinguían por su clásica elegancia, con sus casacas blancas —especie de frac sin cola— y los circunspectos moños al cuello. En tan solemne consagración, sus parroquianos le ofrecieron un memorable banquete en el elegantísimo restaurante «Piramydes».

El prestigio del «Rey de los Cafeteros» trascendió fronteras, y con el motivo de conmemorarse el segundo centenario de la iniciación del cultivo del café en el Brasil, fue invitado especialmente al «Congreso y Exposición del Café» que se realizó en el Palacio de las Industrias, de San Pablo, el 7 de Setiembre de 1927.[47]

47 Invitación publicada en la prensa montevideana:
«Segundo Centenario do Cafeeiro no Brasil. Commissao Central Commemorativa.
Sao Paulo, 14 de Maio de 1927.
Exmo. Sr. Francisco San Román.
Montevideu.
A Commissao Central Commemorativa do Segundo Centenario do Cafeeiro no Brasil, reconhecendo na pessoa de V. Excia. um dos mais conceituados propagandistas do café brasileiro nas Republicas Platinas; tem o grato prazer de convidar a V. Excia. , por meu intermedio, para assistir e tomar parte no Congresso e na Grande Exposicao de Café, a inaugurarse, no Palacio das Indústrias, em 7 de Setembro proximo, nesta Capital de Sao Paulo.
As boas referencias trazidas ao conhecimento desta Commissao Central pelo noso Consul Geral, Sr. Paulo Demoro, de Buenos-Ayres, e a caprichosa e rica instalacao do "Café Tupí Nambá" levada a effeito por V. Excia., nessa bella Capital, constituem para a Commissao attestados do mais subido valor da dedicacao e simpathia que Vossa Excia., vota ao Brasil e ao nosso principal producto o Café.
E, pois com a mais viva satisfacao que transmito a V. Excia. este convite, aproveitando o ensejo para apresentar a V. Excia. os meus protestos de estima e distinta consideracao.
Saude e Fraternidade.
Rogerio de Camargo
1° Secretario do Comité Central Organizador»



53



54

3. Diseño de Interiores

A partir de la exhaustiva descripción del citado cronista de *La Razón*, complementada la misma con algunas escasas fuentes documentales —escritos, dibujos y fotografías— se puede aventurar la reconstrucción del espacio interior y su equipamiento.

Es posible imaginarse en 1912 —recién inaugurado el café tras la remodelación— ingresando por la entrada principal de la calle Buenos Aires, traspasando el sistema de dobles puertas, diseñado a modo de exclusa para atemperar los vientos del sur. Una vez dentro del Salón Imperio, nos encandila el sol matinal que derrama por los amplios ventanales que dan a la plaza. Su espaciosa planta —que se aproxima a los 150 m^2— es de forma casi rectangular, con su eje longitudinal notoriamente marcado a través de una hilera de columnas de base cuadrada. Las paredes, así como las columnas, están íntegramente revestidas en su parte baja —hasta 1,50 m— con un elegante friso de madera oscura —palo guinda— trabajado en relieve con sencillos motivos geométricos, esculpidos en los Talleres de la Escuela de Artes y Oficios.

A la altura de los ojos, una cinta de espejos recorre los bordes, fusionándose a través de sus marcos con la madera del basamento. Los espejos, deslumbrantes, trepan hasta el techo por las columnas. En los paños lisos de paredes, la vista se detiene en coloridos afiches taurinos y se pierde en el alto cielorraso —a unos 5 m de altura— y se encandila, si es de noche, con cientos de lamparitas incandescentes adosadas a las cornisas perimetrales.

El salón está totalmente colonizado por conjuntos armónicos de mesas y sillas. Las mesas son rectangulares, de patas de madera y tapa de mármol blanco fuertemente veteado de oscuro. Las modernas sillas, estilo Thonet (modelo n.221), retoman en el diseño del respaldo la forma de abanico, motivo también presente en el fuste de las columnas.



55



56

En este imaginario recorrido, al llegar al fondo, nos sorprende el sobrio mostrador que destaca sobre un espejo de gran tamaño enmarcado en profusa ornamentación. Desvían la atención hacia un lado, cinco escalones y un vano ricamente decorado, es la conexión con el Salón Blanco. Este, ocupa parte de un edificio lindante por la calle Juncal, por donde también se pueda acceder, tal vez. Al ascender por la cómoda escalera, el gran espejo oval —de clásico estilo español— devuelve nuestra imagen, constituyendo el remate del eje longitudinal del salón principal. El estilo del salón continúa la suntuosidad del principal, pero en colores claros. El cambio más notorio se percibe en el diseño de los frisos —dibujos geométricos que simulan vegetales— y en los espejos: pequeños ojos elípticos intercalados rítmicamente en la banda horizontal de similar material.

En las tardes y noches de verano el café se expande y se apropia de la vereda sobre Juncal. Al resguardo de toldos de lona se instalan los juegos de sillas y mesitas circulares (de menor tamaño que las interiores), con pies metálicos muy trabajados, simulando hojas de acanto.

El ambiente descripto, calificado como «lujo» en su momento por su calidad y magia, se mantuvo incólume —con el debido respeto al desgaste natural— hasta la demolición del edificio en 1959.



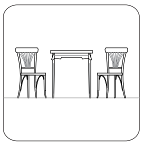
57

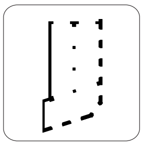
No caben dudas respecto a las influencias ejercidas desde Europa por los «Cafés Vieneses», en especial por el paradigmático «Café Museum» de Adolf Loos de 1899, a partir del cual se impuso una estética más despojada en el diseño de interiores, reafirmada por el uso de sillas estilo «Thonet». Las mismas —por su diseño simple y elegante, su sencillez constructiva y de ensamblaje, unidos al bajo precio— se constituyeron en las sillas más usadas en cafés y bares, extendidas a todo el mundo.

El café Tupí Nambá no fue ajeno a esta tendencia en el «gusto». Aunque, presumiblemente, los anónimos autores de esta obra no hayan conocido directamente a la de Loos, ni hayan sido portavoces de una determinada teoría arquitectónica. Pero, sí se evidencia que miraban de reojo los estilos y últimas tendencias arquitectónicas europeas, tomando elementos de unos y otros, los que fueron combinados desprejuiciadamente. El Salón Imperio fue un claro exponente, con leves toques expresivos Art Nouveau en las aberturas, con pilares que recuerdan a Mackintosh, y una ornamentación —aunque historicista aún— perteneciente a un estilo simple y cálido, inundado de luz solar. Sus paredes claras que reflejaban la claridad, los sobrios frisos de madera y espejo, las cornisas con decoraciones geométricas a base de simples líneas y bandas que alternan con circunferencias, expresan un gusto más afiliado al denominado «Estilo Meridional Mediterráneo»[48], propio de España meridional e Italia. No obstante, el Salón Blanco siguió la tradición de los cafés franceses, con una ornamentación que evocaba la última Belle Époque como símbolo recurrente de representatividad social de los sectores encumbrados.

48 Asesoramiento brindado por el Arq. Pedro Feduchi (14/11/2006).



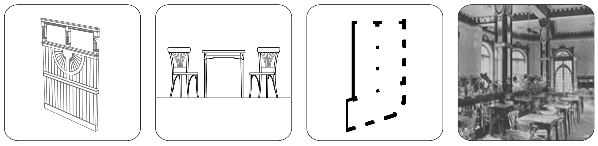


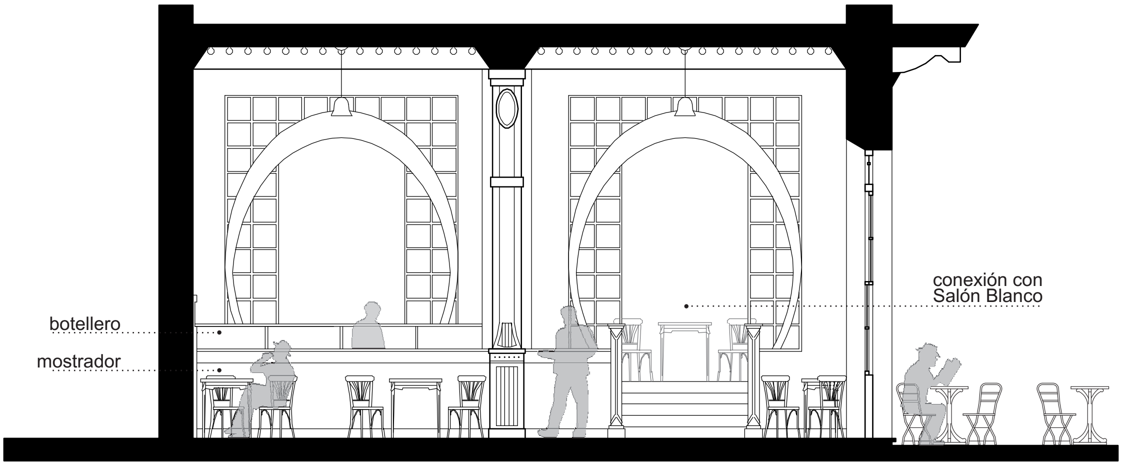




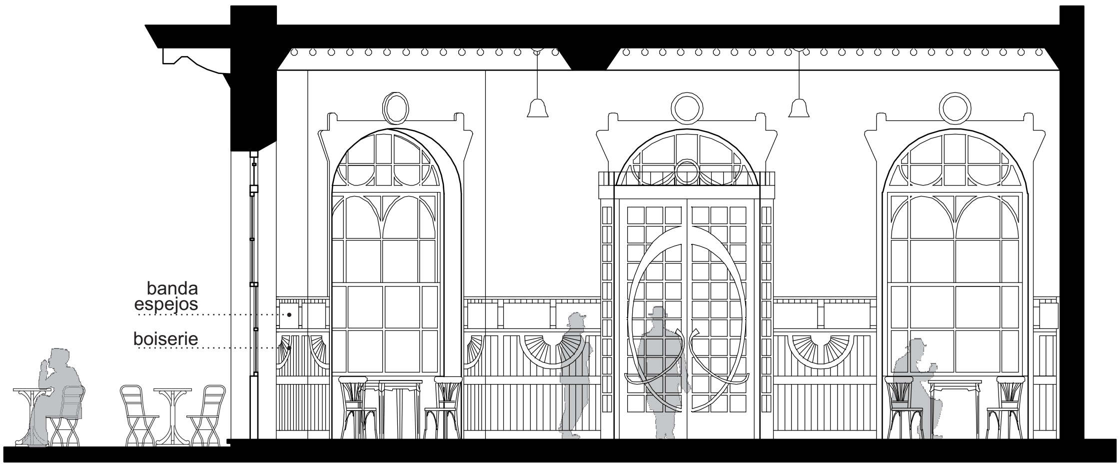


planta
esc 1:100

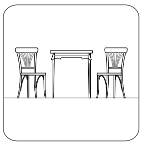
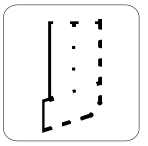


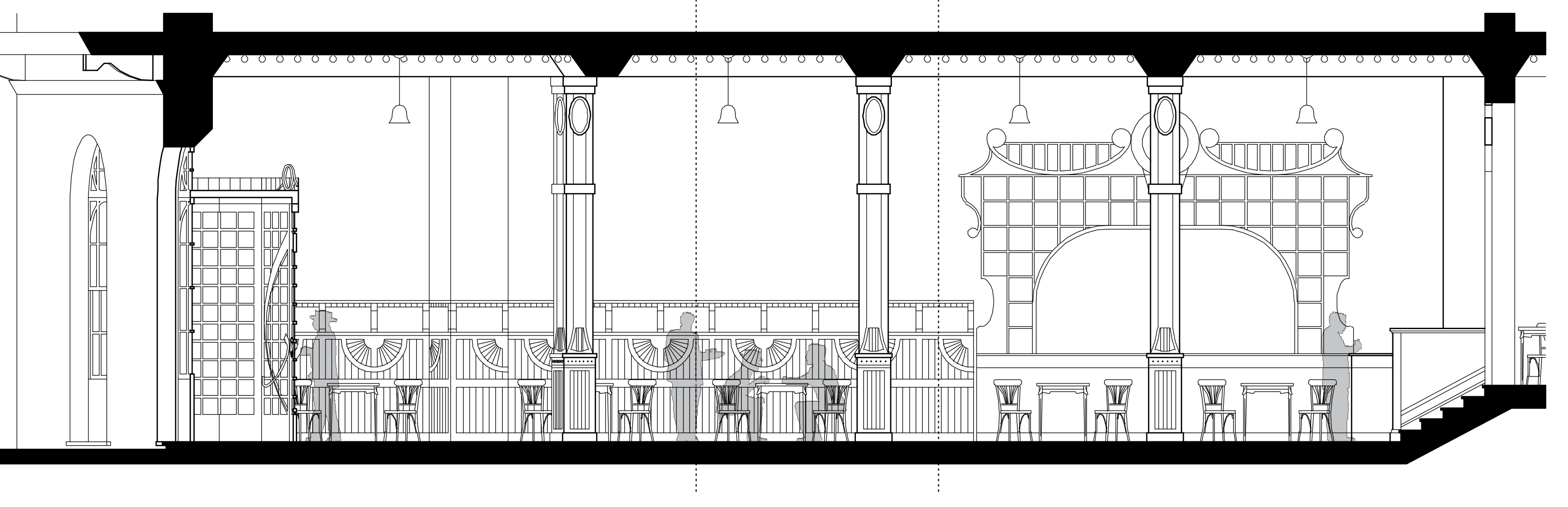


corte 2-2
esc 1:100

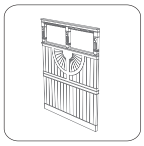
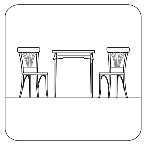
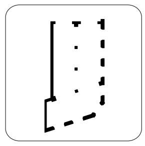


corte 3-3
esc 1:100

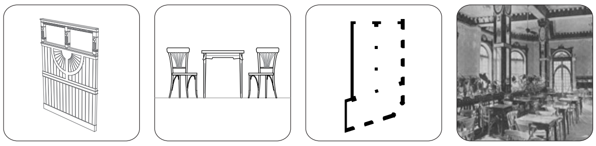



corte 1-1
esc 1:100

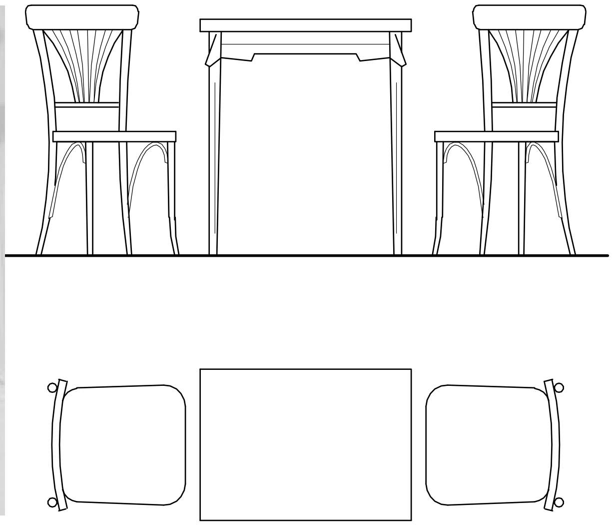



detalle corte 1-1
esc 1:50





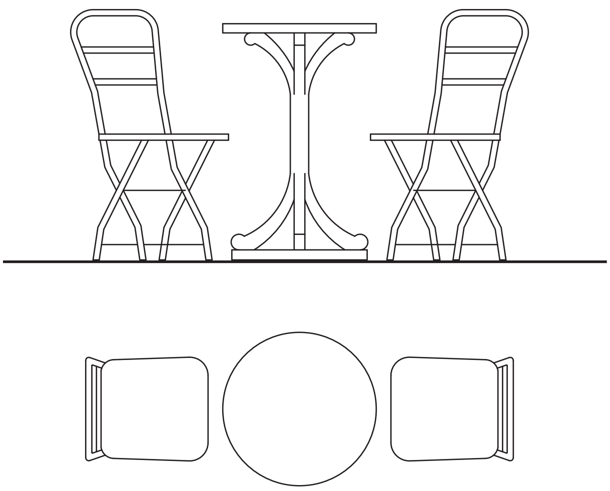
58



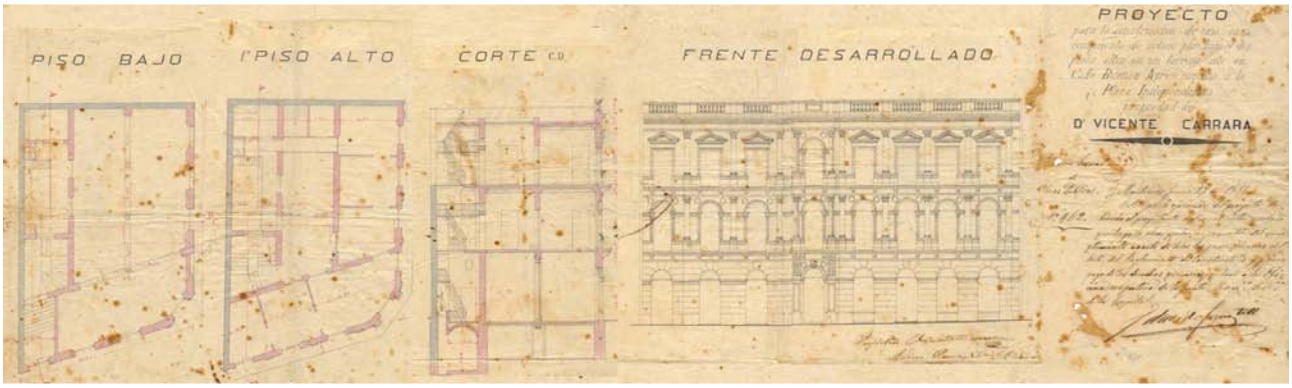
sillas y mesa
esc 1:25



sección de la boiserie



sillas y mesa exteriores
esc 1:25



59

ANALISIS DEL CAFÉ DEL TUPÍ NAMBA

He aquí el certificado expedido por el célebre químico J. Arechavaleta respecto al café que se expende en el establecimiento denominado «Tupí Nambá».

LABORATORIO MUNICIPAL QUÍMICO Y BACTERIOLÓGICO

Número del análisis: 3725.
Número de la boleta: 39. Serie: E.

El director del Laboratorio Municipal certifica que la muestra rotulada Café tostado, remitida por el Sr. Francisco San Román, ha sido analizada obteniéndose los resultados siguientes:

Agua	1.96
Celulosa	40.63
Materia grasa	18.36
Sustancia azoada	10.20
Goma	0.48
Azúcar	1.24
Cafeína	0.99
Cenizas (cloro % 0.554)	5.10
Sustancias indeterminadas	21.04
	100.00
Extracto acuoso	2.93

Observación microscópica: No revela la presencia de sustancias extrañas.
De los datos que anteceden, se deduce que la sustancia analizada es apta para la alimentación.

Montevideo, 22 de Agosto de 1891

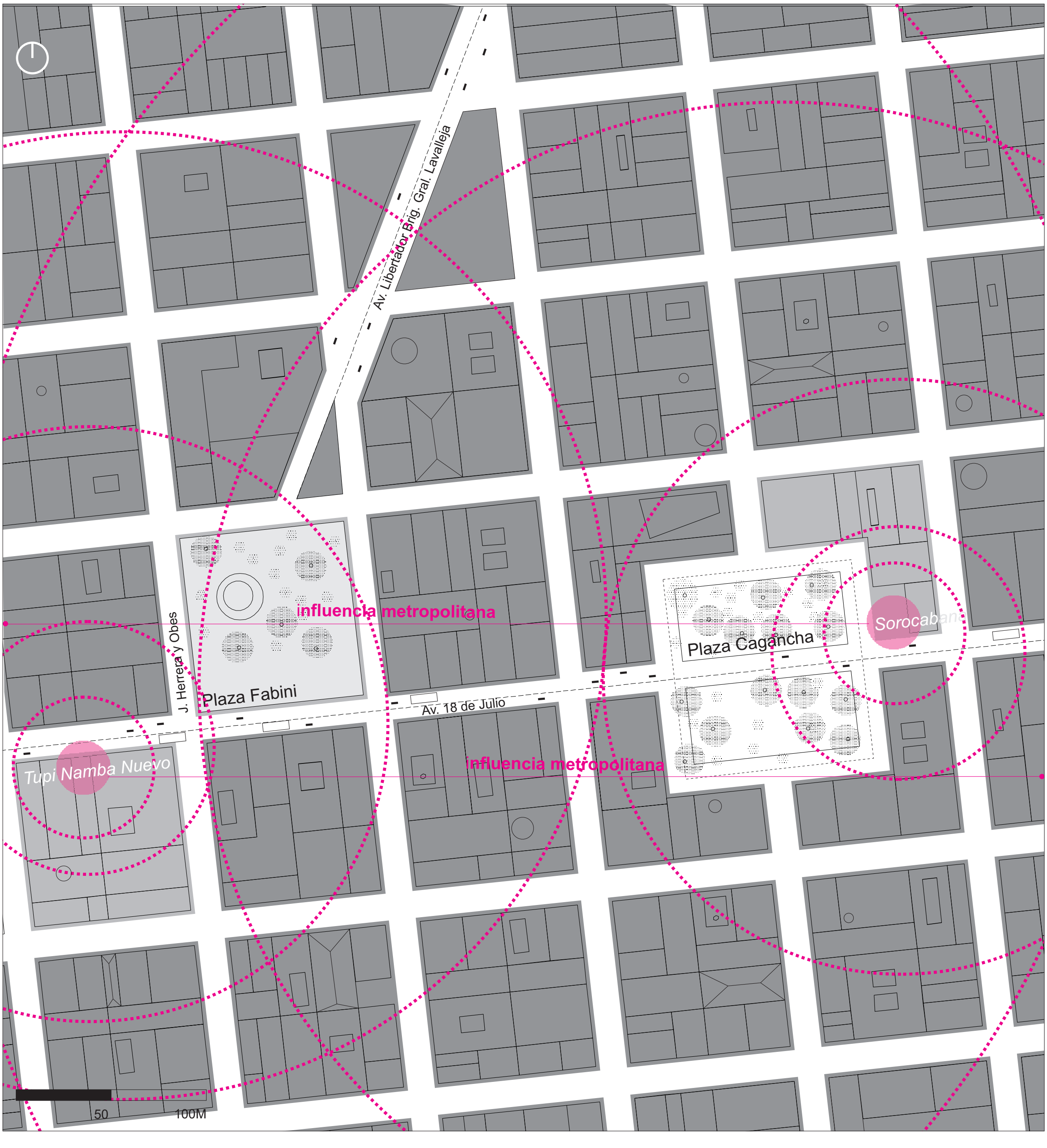
J. Arechavaleta

* * *

60

Imágenes del Tupí Nambá de Plaza Independencia

39. Arq. M. Cravotto y otros (en Monografía *ELARQA Nº1*)
40. El primer local del Café Tupi Nambá el día de su inauguración. (En SAN ROMÁN, F. e hijos.*« Tupi Nambá» - Centro de Atracción Espiritual)*
41. Foto Archivo IMM
42- 43. Fotos Archivo IHA
44. Fotos publicadas en *Uruguay Ilustrado*, enero de 1901 (en RODRÍGUEZ VILLAMIL, SILVIA. *Escenas de la vida cotidiana / La antesala del siglo XX / 1890-1910*, pp. 72-73)
45. Salón Imperio
46. Salón Blanco (en SAN ROMÁN, F. e hijos. *Op. Cit.*)
47. Arq. Julio Vilamajó y Antonio Pena (Foto de C.Lousteau)
48. Escudo del café Tupí Nambá. (en SAN ROMÁN, F. e hijos. *Op. Cit.)*
49. Nota autografiada de Enrico Caruso. Archivo María Inés San Román
50. Diploma otorgado a Francisco San Román proclamado Rey de los Cafeteros por sus méritos adquiridos y con motivo de su coronación. Montevideo 27 de Junio de 1899.(en SAN ROMÁN, F. e hijos. *Op. Cit.*)
51. Tarjeta postal realizada por «Parva Domus» en honor a Francisco San Román. Archivo María Inés San Román
52. Foto de Francisco San Román con la máquina de café. Archivo María Inés San Román.
«La máquina de «express» que hizo época y que provocara el abandono de las viejas «cafeteras», resalta muy cerca de la heladera de diez puertas a clásico «yelo» en barra como se estilaba en la época.» (*La Mañana* miércoles 3 de mayo de 1995 *El café del Tupi*)
53. Dibujo de Pierre Fossey. Archivo IHA
54. Foto de Francisco San Román en el Salón Blanco. Archivo María Inés San Román.
55. Archivo SODRE
56. Archivo María Inés San Román
57. Café Museum, Adolf Loos (1899), Vienna foto <http://www.anneke.net/Loos>
58. Sillas Thonet mod. Nº 221. <http://www.thonet.de/>
59. Permiso de Construcción de 1887. Archivo IHA
60. Certificado del Laboratorio Municipal. (en SAN ROMÁN, F. e hijos. *Op. Cit.*)


Av. Libertador Brig. Gral. Lavalleja
influencia metropolitana
J. Herrera y Obes
Plaza Fabini
Av. 18 de Julio
Plaza Cagancha
Sorocabana
Tupi Namba Nuevo
influencia metropolitana
50
100M



61



62

Con su crecimiento, la ciudad cosmopolita fue trasladando su centro cívico de la Plaza Independencia a la Avenida 18 de Julio. Esta avenida, eje neurálgico y principal espacio colectivo de la Ciudad Nueva, se fue jalonando en las primeras décadas del siglo XX con nuevas plazas, edificios públicos y residenciales de carácter palaciego. Acompañó dicho proceso la expansión de establecimientos comerciales (se instalaron las grandes tiendas que deslumbraron a los montevideanos por su cantidad y variedad de mercaderías importadas de Europa) y entre ellos, los cafés, bares y confiterías, como complemento ineludible de las flamantes salas de cine. Grandes cafés y bares que actuaron como «atractores» en la ciudad, tanto en lo comercial como en lo social, dando vida o revitalizando a otros establecimientos que se encontraban de paso a los mismos. De acuerdo a su localización y proximidad a determinados centros, se fueron perfilando con clientela diferenciada: cafés literarios, cafés políticos, cafés deportivos, cafés de periodistas, cafés de bancarios, cafés de estudiantes, cafés de billares, cafés de palcos musicales, etc.[49] Entre los de carácter más marcado, estuvieron el desaparecido «Café Montevideo», frecuentado por periodistas del diario *El Día*; el «Café Ateneo», con palcos de orquesta en la Plaza Cagancha; y el «Gran Sportman» de concurrencia estudiantil, frente a la Universidad.

A los efectos del presente trabajo de investigación se seleccionaron dos de los ejemplos más relevantes ubicados sobre la Avenida 18 de Julio, de características notoriamente disímiles: el «Tupí Nambá Nuevo» y el «Sorocabana» de la Plaza Cagancha.

49 BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1973). *Pulperías y cafés: Instituciones substanciales del vivir oriental,* p. X

Tupí Nambá sucursal 18 de Julio

1926
Av. 18 de Julio, entre
Río Branco y J. Herrera y Obes


63


64

El nuevo local, homónimo del café de la Plaza Independencia, abrió sus puertas el 24 de setiembre de 1926. Esta inauguración —del mismo modo que en 1912 lo fue con la remodelación del local de la Plaza Independencia— despertó públicamente una euforia inusitada. Nuevamente la prensa destinó fervorosos comentarios celebrando la opulencia del establecimiento, siendo catalogado de propulsor del embellecimiento y del progreso urbano. «(...) un establecimiento que es una maravilla de suntuosidad, de lujo, y, sobre todo, de extraordinario buen gusto artístico.» Se concibió como un lugar de descanso y esparcimiento que refería a la imagen de un palacio, como un sitio que estimulaba la imaginación y conducía al «(...) Oriente de ensueño, fantástico y mirífico, que surge en el alma, en evocación nostálgica, al recordar los cuentos inmortales de Scheherazada».[50]

Junto con la alegoría de palacio asiático surgió un palco de orquesta desde el cual se escucharon las letras del tango rioplatense. Esta extraña hibridación, recibió las distinciones del «Concejo de Administración Departamental» y al decir de un cronista de época «(...) ha hecho que las mejores familias de Montevideo frecuenten el magnífico salón, poniendo en este una nota de novedad y distinción digna de los mejores establecimientos de las grandes capitales».[51]

50 «El señor San Román, en efecto, quiso hacer las cosas en grande, con decisión espiritual que lo honra, porque muestra su ánimo progresista. Y, secundado por artistas de enjundioso espíritu, ha construido un establecimiento que es una maravilla de suntuosidad, de lujo, y, sobre todo, de extraordinario buen gusto artístico.
Con adecuación estricta a los objetivos espirituales de un café —lugar de descanso, de olvido y de expansión cordial— el del señor San Román figura ser un magnífico palacio de Oriente, pero no del Oriente real y positivo de las informaciones telegráficas, agobiado por nuestros mismos problemas y asediado por nuestras mismas inquietudes, sino del Oriente de ensueño, fantástico y mirífico, que surge en el alma, en evocación nostálgica, al recordar los cuentos inmortales de Scheherazada.»
El Día, 24 de setiembre de 1926. Citado en SAN ROMÁN, F. *Op. Cit.*



65



66



67

La costosísima y exótica obra de interiores, máximo exponente representativo del horror vacui —encargada al decorador Albertazzi— consistió en la puesta en escena de repertorios formales foráneos inspirados en elementos decorativos asiáticos. Fue una manifestación que ejemplificó la dualidad cultural de su tiempo, que en la desprejuiciada búsqueda de «belleza» y «progreso» entendía esta rareza como un posible estilo más. Dichas resoluciones ornamentales —a base de motivos vegetales combinados con figuras geométricas entrelazadas— recuerdan los dibujos de patrones de Owen Jones, en especial sus láminas referidas al Ornamento Indio y Chino.[52]

Como hecho arquitectónico, su diseño —unido indisolublemente a los signos que connota— despertó controvertidas opiniones. Para muchos fue un soberbio exponente de buen gusto, confort y riqueza decorativa, un motivo de orgullo para la ciudad, una positiva influencia cultural, «un fermento superiorizante y estimulador».[53] Para otros —los parroquianos habituales del café (intelectuales, literatos y artistas)— el nuevo café resultó ajeno, recargado en su estridente decoración en escarlata y negro, por lo tanto, continuaron en el «Tupí Viejo» sus tertulias. Para la historiografía de la arquitectura no existió —no fue posible hallar ningún registro del mismo— y la academia lo ignoró.

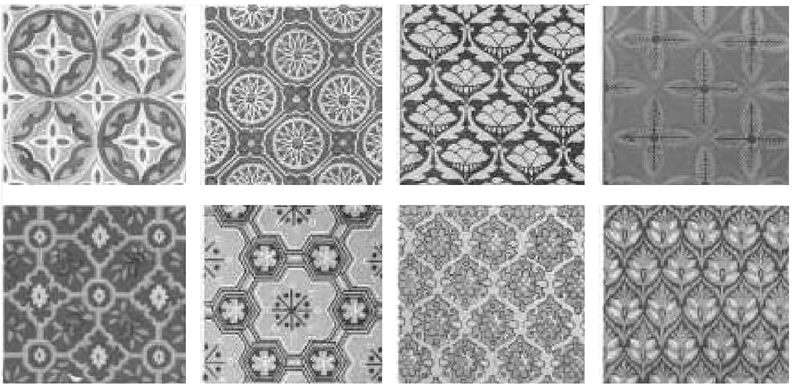
51 «(...) San Román sería el que dotase a Montevideo del establecimiento de café más lujoso de cuantos existen en el mundo. (...) Con esta casa, don Francisco no solo ha conseguido poner un broche de oro a su fecunda vida de comerciante. Ha logrado también que el Concejo de Administración Departamental, vista la positiva influencia cultural de la obra, le haya dirigido —caso único— un testimonio de felicitación y complacencia. Y ha hecho más: ha hecho que las mejores familias de Montevideo frecuenten el magnífico salón, poniendo en éste una nota de novedad y distinción digna de los mejores establecimientos de las grandes capitales. El caso era totalmente desconocido entre nosotros, y se explica: faltaba el establecimiento.»
El Plata, 7 de mayo de 1927. Citado en SAN ROMÁN, F. *Op. Cit.*

52 OWEN JONES. (1856). *Gramática del Ornamento,* <http://www.illuminated-books.com/books/grammar.htm>

53 *El Día*. Artículo citado.



68


69

Desde la Escuela de Artes y Oficios, el Dr. Pedro Figari ya había criticado duramente la recurrencia a tipos ornamentales exóticos «aliados a la práctica del «lujo», en el sentido de gusto por la superfluidad, gasto improductivo y derroche».[54] En su cruzada por instaurar un estilo regional y racional, desde comienzos del novecientos, Figari manifestó su rechazo a la profusión del ornamento ostentatorio y al culto a la acumulación de objetos suntuarios, en el rol de calificadores sociales y culturales del ambiente. Anticipándose así, a lo expresado muchos años después por J. Baudrillard:

> Esta herencia de «saturación» y «redundancia» propia de la vivienda familiar decimonónica (...) puede analizarse como una compulsión ansiosa de secuestro, como símbolo obsesivo: no sólo poseer sino subrayar dos y tres veces lo que se posee; es la obsesión del pequeño propietario urbano o suburbano.[55]

Actitud que naturalmente se extendió a todos los espacios de dominio del hombre, en la pretensión de demostrar una prestigiosa posición social.

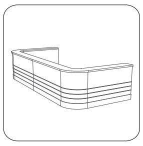
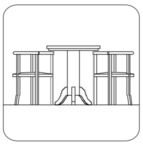
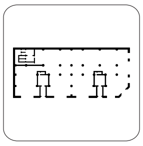
La vida de este Tupí Nambá (sucursal 18 de Julio) fue corta. Semejante lujo oriental fue insostenible, resultando un gran fracaso económico que condujo al cierre.

Imágenes capítulo 3 - Cafés Av. 18 de Julio
61. Av. 18 de Julio, Café Sorocabana. Archivo SODRE
62. Av. 18 de Julio, Plaza Cagancha y Café Sorocabana. Archivo IMM
63-64. Salón estilo asiático. Archivo M. I. San Román
65. Pagoda china para venta de cigarrillos y bombones.
66. Detalle de la bóveda del salón. (SAN ROMÁN, *Op. Cit.*)
67. Farol del Salón asiático. Archivo M.I. San Román
68. Papel de envoltorio.
69. Dibujos de patrones de Owen Jones, Ornamento Indio y Chino
en *Gramática del Ornamento,*
<http://www.illuminated-books.com/books/grammar.htm>

54 PELUFFO, G. (1985). *Figari: arte e industria en el novecientos*
55 BAUDRILLARD, Jean.(1974). *La moral de los Objetos. Función -signo y lógica de Clase.* Citado en PELUFFO, G. *Op. Cit.*

Sorocabana

1939
Av. 18 de Julio esq. Plaza Cagancha

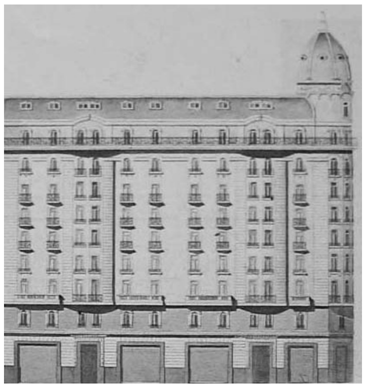



70

El último gran café



71



72

Instalado en la espaciosa planta baja del afrancesado «Palacio Montero», abrió sus puertas el 19 de setiembre de 1939 y las cerró en 1988, habiendo sido el último gran café de Montevideo. Su nombre evocó a la ciudad de Sorocabá, en el área cafetera del Estado de San Pablo, Brasil.[56]

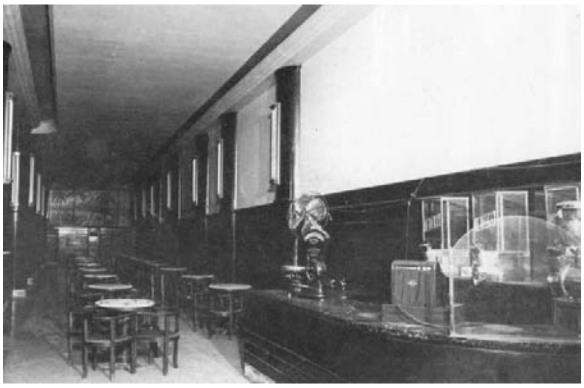
> Este tipo de café fue parte de un gran proyecto del Departamento Nacional del Café de Brasil, pautado tras cosechas sobredimensionadas del producto en su territorio lo que les llevó a quemar los excedentes y a realizar una apertura hacia el mercado uruguayo, paraguayo y argentino para promocionar su café. (...)[57]

Nuevamente la prensa montevideana celebró la apertura —como lo había hecho anteriormente con los «Tupí Nambá»— pero en este caso destacando su estilo simple y «ultramoderno» (la palabra «lujo» ya había dejado de aplicarse a "lo moderno"). Fue este un café ciertamente innovador para su época, en su austera y despojada estética "Art Déco", opuesta a la tradicional saturación ornamental asociada al "buen gusto".

El perfil de café bohemio e intelectual lo manifestó ya desde sus inicios, una juventud de vanguardia cultural —incluidas las mujeres, a partir de los años cuarenta— se aquerenció en su recinto. Hecho que fue propiciado por la proximidad de centros de enseñanza: el Taller Torres García (en los bajos del Ateneo) y el Instituto Normal.

56 MICHELENA, Alejandro. (2003). *Gran Café del Centro. Crónica del Sorocabana de la plaza de Cagancha*

57 «En el caso del Sorocabana uruguayo se estableció un convenio a largo plazo de abastecimiento gratuito del mismo a los distintos locales de expendio. Fue tanto el auge, que en la década del cuarenta, en un solo local se vendía un promedio de 20 mil cafés diarios. En sus mejores épocas tuvo 23 locales, cinco de ellos en Montevideo.»
Diario *El Observador*. (1999). *El Sorocabana llegó a los 60*. (Fuente: IHA) Paralelamente, la empresa fundó varias sucursales: en la Plaza Independencia, en los bajos del Palacio Salvo; en la Ciudad Vieja, en la calle 25 de Mayo; En Goes, en La Unión y en capitales del interior. También en Córdoba y Buenos Aires. (MICHELENA, A.)


73


74

Es que la plaza misma —primera en la Ciudad Nueva de extramuros— se había convertido por aquellos tiempos en centro y escenario de la movida cultural montevideana.

> Memoriosos recuerdan que al principio era un salón relativamente pequeño, que no abarcaba ni la mitad del amplio espacio que luego lo iba a caracterizar. Al comienzo se bebía el café parado, junto al mostrador, al estilo de tantos cafés rápidos que en esa época eran comunes en cualquier gran ciudad. (...) Luego se le agregaron mesas, y poco a poco fue ampliándose el salón, abriéndose por fin a través de grandes ventanales hacia la plaza.[58]

Curiosamente —no obstante sus amplios ventanales— fue siempre un café «hacia adentro», distante de la vida mundana exterior. «Vereda ancha sobre la plaza Cagancha, que por motivos misteriosos nunca funcionó como un café al aire libre, como colega de alguno de la Av. De Mayo.» [59]

Fue prevalente el «ver» frente al «ser visto», el «ver» desde un refugio, al amparo de las vidrieras y cortinados. Tal vez buscando a través de la mirada soslayada alcanzar el conocimiento de las cosas, pero sin estar involucrado en ellas. Rehuir al estar expuesto, al «ser visto», construyendo una percepción íntima de uno mismo y del grupo al que se pertenece. No obstante, pasada esa barrera, nunca dejó de estar presente dentro del propio café —que por su gran tamaño dio cobijo a numerosísima clientela— el juego de las miradas indagatorias de las personas que alternaron sus roles —entre el ver y el hacerse ver— a lo largo de sus habituales tertulias.

58 «(...)Hasta una pecera lo adornaba, complementando el marcado estilo decó de su decoración e instalaciones, en ese momento aerodinámico de tan moderno. (...)» MICHELENA, Alejandro. *Op. Cit.* p. 13

59 CARBAJAL, Miguel. Artículo en *El País* (23/03/1986). *Sorocabana: las últimas fotos. Historia de brasas, no de cenizas.* (Fuente: IHA)


75


76

La lógica de diseño del espacio interior fue tributaria de la racionalidad compositiva del edificio que lo albergó, construido en 1925, aunque su imagen externa denotara filiación historicista. Su planta cuasi-libre evidenció el tránsito de la concepción clásica-académica (uso de criterios de simetría y jerarquización) a la espacial moderna: circulaciones verticales exentas, ordenamiento modular de las columnas, disposición rítmica de los amplios vanos exteriores.

Su salón, que fue creciendo a la par de la prosperidad comercial, llegó a ocupar una superficie de 650 m^2. La singularidad de su forma accidentada, resultó de la contundente presencia de las cajas que contenían las circulaciones del inmueble y de la extraña escalera descendente en el medio del salón, que conducía al subsuelo donde funcionaban oficinas y depósitos. Esta fragmentación determinó la existencia de ámbitos con espacialidades opuestas y complementarias a la vez. La riqueza ambiental resultó de la convivencia del dinamismo inherente al gran sector longitudinal indiviso (recostado a la pared medianera este) y la serenidad de los compartimientos estancos que miraban hacia la plaza. Este par de opuestos también tuvo su correlato en el tema de la iluminación natural, casi ausente en el primer sector y marcadamente protagonista en los últimos.

El carácter unitario del conjunto estuvo pautado por la consigna del «diseño integral» de la arquitectura de interiores, desvelo inherente al Art Déco.


77

Fue este un estilo de gran aceptación popular local, interpretado como signo de mundanidad, cuyo repertorio formal se asoció a la estética de la vida moderna (cine, medios de comunicación, automóviles, aeronáutica, tecnología) y al concepto de confort.

Bajo dicha premisa de diseño, se logró la sólida integración de la decoración, los elementos de equipamiento —fijos y móviles— y las instalaciones, con el edificio existente. Aparentó ser un ejemplo tardío del estilo nacido en 1925 en la emblemática *Exposition Internationale des Arts Décoratifs et Industriels Modernes* de París, que dejó su sello en la producción arquitectónica, tanto en Europa como en el medio local, hasta principios de la década del treinta. Se identificó con una actitud ecléctica, de desprejuiciada integración sincrética de múltiples elementos visuales revalorizados, provenientes de fuentes asiáticas, africanas y mesoamericanas, conjuntamente con aportes de las vanguardias artísticas europeas.

> Un mundo que fue impactado y revolucionado por nuevas pautas de diseño, un diseño renovado y «moderno», que dio marco a la cotidianidad en aquellos años donde el Art Déco se movió con comodidad (y donde fue aceptado y asumido con naturalidad), antes de ser condenado por el gusto oficial, elitista, como hueca «ornamentación». [60]

El desconocido diseñador del Sorocabana, en este contexto de gran apertura, adoptó criterios de claridad funcional y de sobriedad formal de base abstracta, derivados de la Secesión vienesa y la Escuela de Glasgow.

60 ARANA, M. MAZZINI, A. PONTE, C. SCHELOTTO, S. (1999). *Arquitectura y Diseño Art Déco en el Uruguay.*


78


79

Y, en especial también, en consonancia con la vertiente «Stream Line» del Déco que se desarrolló en Estados Unidos en la década del treinta, de inspiración en formas aerodinámicas, superficies curvas y extendidas líneas horizontales que simulaban el efecto de la velocidad. Como contrapunto, en la acentuación de la verticalidad, surgió la gigantesca cartelería exterior cuya tipografía hizo gala de la estética Déco.

La pretendida unidad ambiental fue proporcionada básicamente por el repertorio formal —geométrico y austero— y la economía de recursos expresivos empleados: el uso de un único material dominante —la madera de nogal lustrada— y el peculiar diseño y disposición de los artefactos de iluminación.

La *boiserie* que revistió paredes y bases de columnas tuvo un diseño de cierta severidad: un friso continuo de importante altura —3 m aproximadamente— con el único destaque de finas molduras horizontales, apenas perceptibles. A la madera laminada lisa y pulida, se adicionaron los zócalos, metálicos y brillantes.

Hubo dos mostradores, también de la misma madera: uno de mayor tamaño —de expendio de café en pocillos— y otro más pequeño —de venta de café embolsado en brillante papel amarillo y verde— los que exhibieron un diseño aerodinámico, con leves toques expresionistas en las esquinas curvas y en el ranurado horizontal. La técnica del enchapado y laminado permitió lograr fajas curvas y continuas, de fina terminación.

Esta esmerada preocupación por la resolución del detalle hizo a la definición plástica de las superficies, mediante el sutil juego de luces y sombras.

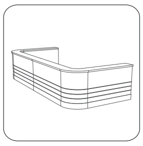
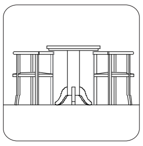
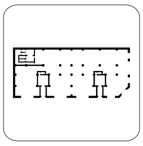

80

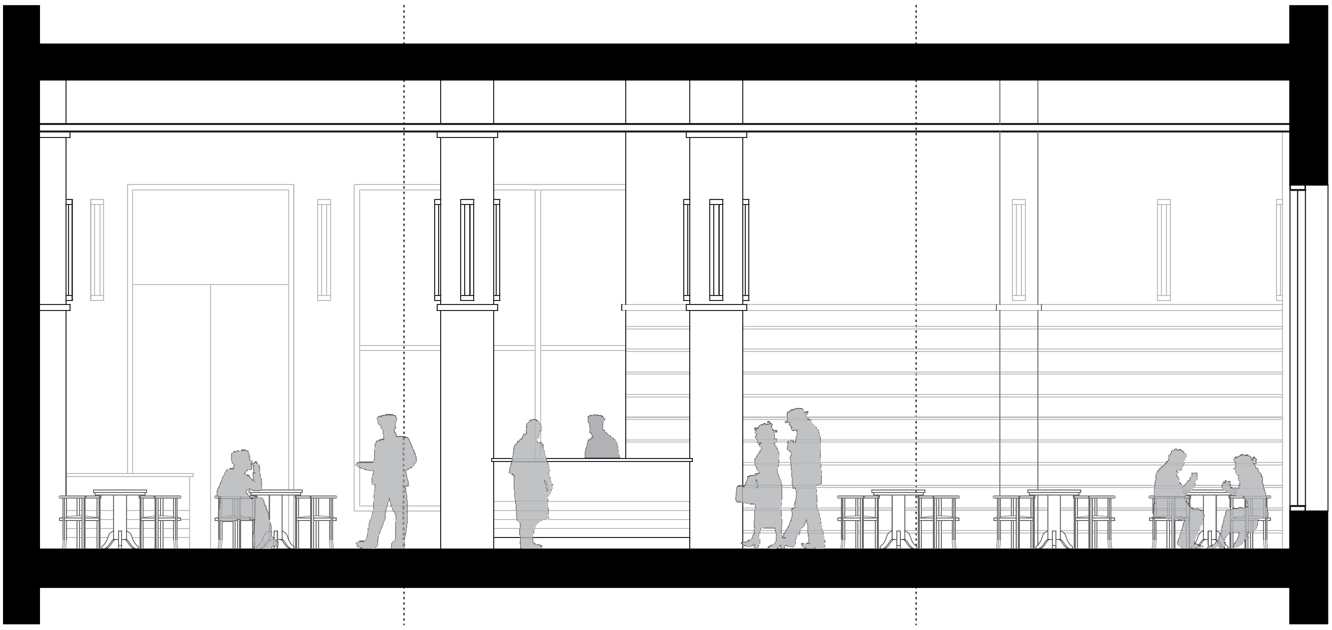

81

La vestimenta típica de los mozos formaba parte de la cuidada ambientación, estuvo compuesta por delantales blancos que dejaban asomar las oscuras corbatas, los cinturones verdes y los gorros también blancos.

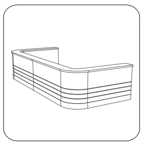
Desde la plaza, la luz natural ingresó a raudales a través de los amplios ventanales de marcos casi inexistentes, con etéreos cortinados de muselina blanca. La luz artificial en su uso escenográfico jugó un papel protagónico y caracterizante en la definición espacial: por un lado, difusa y oculta en la yesería del cielorraso y por otro, singularmente expuesta en alargadas líneas de luz. La rítmica sucesión de artefactos compuestos por tres tubos fluorescentes al desnudo, colocados en posición vertical sobre paredes y columnas, confirió el énfasis en la verticalidad propio del Déco.

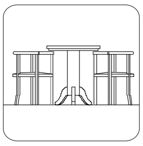
El equipamiento móvil, de madera oscura, fue de clara inspiración en los diseños de Josef Hoffmann, aunque de una geometría más pura y simple. Las mesas circulares de mármol blanco veteado, tuvieron un pie central constituido por un cilindro que se convertía en trípode al llegar al suelo. Las sillas, amplias como sillones, con asiento (tapizado en cuero verde) y respaldo-posabrazos en forma de semicírculo, fueron una reformulación directa de modelos creados por Hoffmann. Llamaron la atención por sus múltiples virtudes: la calidad de diseño, la comodidad, la solidez constructiva y la sencillez de producción. El juego básico se compuso de una mesa y tres sillas, aunque la forma circular de la mesa admitiría la incorporación de más sillas en tanto fuera aumentando la cantidad de contertulios. El local llegó a albergar la significativa presencia de 100 mesas y 300 sillas.

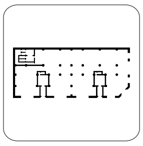




corte 1-1
esc 1:100



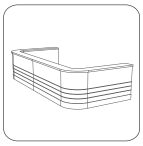
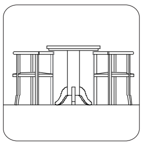
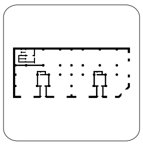






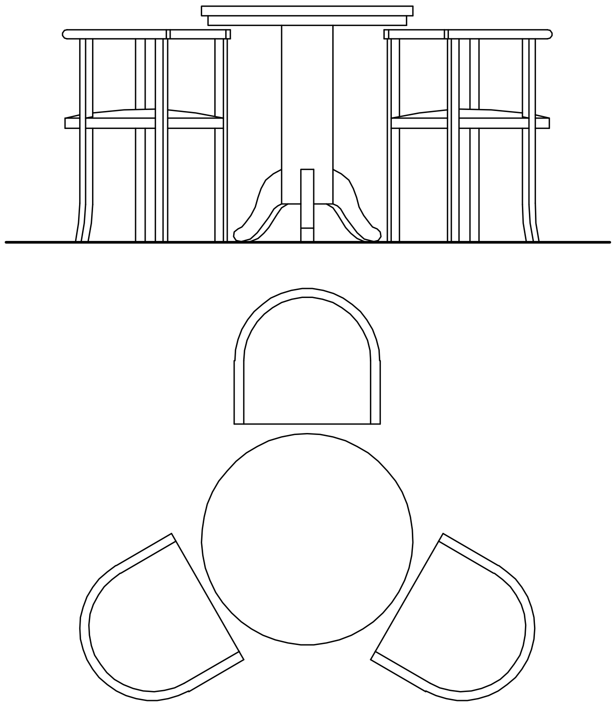


detalle corte 1-1
esc 1:50

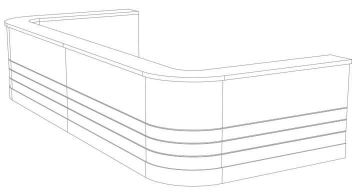







82



sillas y mesa
esc 1:25

Imágenes Sorocabana
70. MICHELENA, A. *Gran Café del Centro. Crónica del Sorocabana de la plaza de Cagancha*, p. 42
71. Palacio Montero - Café Sorocabana, Sucursal Plaza Cagancha. Revista *ELARQA Nº3*, p. 57
72. Palacio Montero, acuarela de estudiantes del Taller Folco (1991). Revista *ELARQA Nº3*, p. 57
73 - 74. MICHELENA, A. *Op. Cit.* , pp. 41-42
75 a 77. Fotos archivo Arq. J.C.Vanini
78 - 79. Pinturas realizadas por el Arq. C. A. Vanini. Archivo Arq. J. C.Vanini
80. MICHELENA, A. *Op. Cit.* , p. 73
81. MICHELENA, A. *Op. Cit.*, p. 46
82. Sillones diseñados por Josef Hoffman en 1905:
Bentwood Armchairs / Kunstschau Armchair / Sitting group, <http://www.modernfurnitureclassics.com>.

4

CAFÉ Y BAR

1880 / 1930
Ciudad Vieja y Centro

Florida (1930)

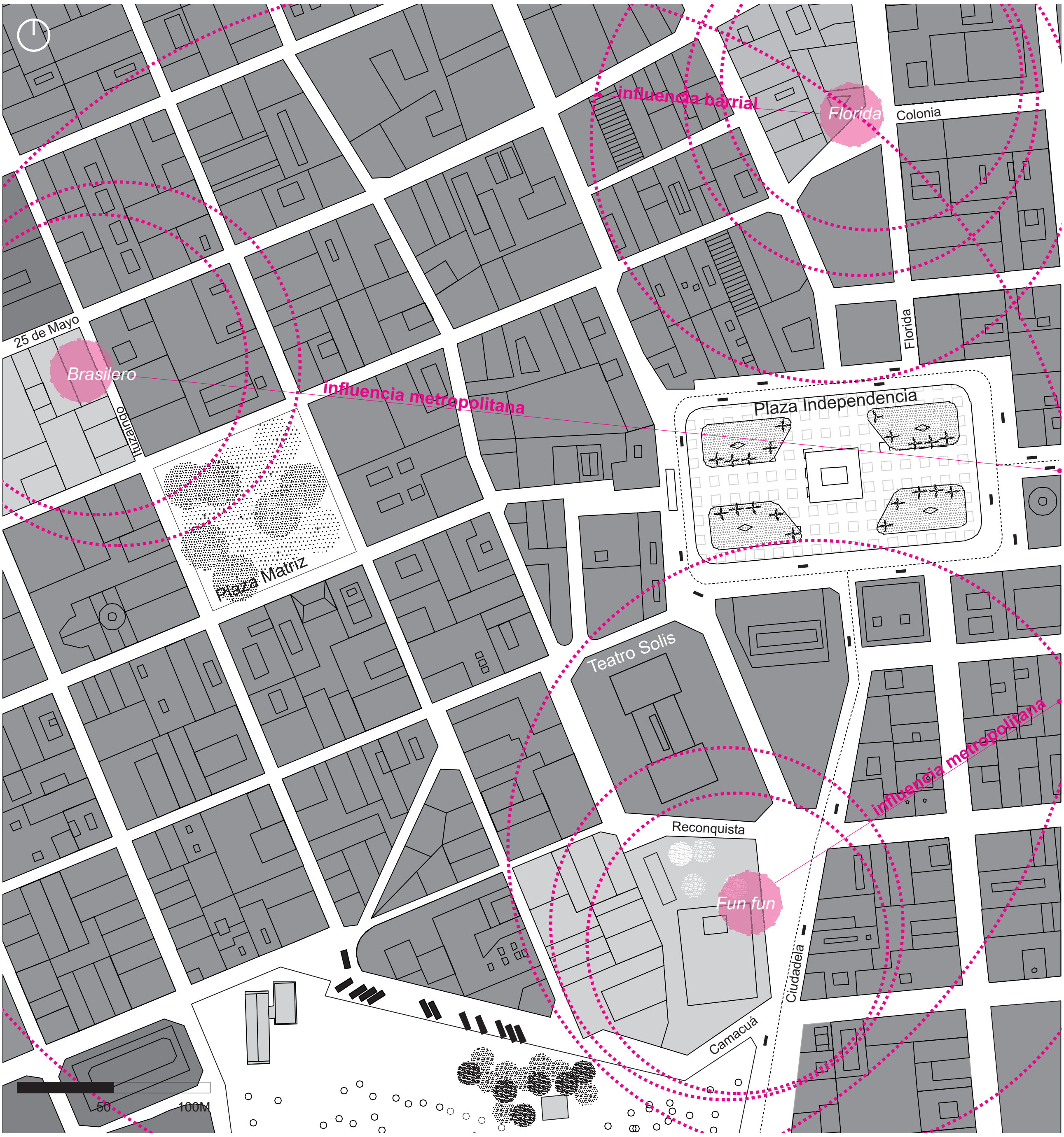


Fun Fun (1895)



Brasilero (1877)




influencia barrial
Florida
Colonia
25 de Mayo
Brasilero
Ituzaingo
influencia metropolitana
Plaza Independencia
Florida
Plaza Matriz
Teatro Solis
influencia metropolitana
Reconquista
Fun fun
Ciudadela
Camacuá
50
100M



83

En sincronía con el avance de los suntuarios «Grandes Cafés», se consolidaron a partir de fines del siglo XIX dos tipos de establecimientos con perfiles diferentes y complementarios a la vez.

Por un lado, el pequeño «Café y Bar» —de escala doméstica, signado por la introversión— que mantuvo el carácter de café intelectual y bohemio, ubicado en Ciudad Vieja y posteriormente en el Centro. Por otro, el «Almacén y Bar», vertiente más popular —de clases medias y bajas— que se extendió por todos los barrios.

Para la instalación de cafés y bares, en tanto expendio de bebidas, fue la palabra «limpieza» el motor que animó el dictamen de las Ordenanzas del Concejo Departamental de Montevideo relacionadas con la Construcción de Edificios.[61] Los elementos claves fueron: «el mostrador», «la pileta» y «el agua» para la limpieza (no para beber). El mostrador —que generalmente contuvo a los otros dos— se convirtió en el estructurador del espacio, concentrando toda la atención de diseño. Para los Despachos de Bebidas, la Ordenanza de 16 de Setiembre de 1903, definió claramente los requisitos exigidos para los mostradores:

> Artículo 1º - A los efectos de la presente ordenanza se dividen los despachos de bebidas —sean o no anexos a otros negocios— en tres categorías: 1) Despachos en mostrador; 2) despacho en mesas; 3) despacho mixto;
> Art. 2º - Los mostradores de la Categoría 1ª y 3ª se cubrirán de madera dura, chapas metálicas, mármoles u otros materiales de difícil impregnación y se mantendrán limpios en todas sus partes. (...)

61 CONCEJO DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO. *Leyes, Ordenanzas, Decretos y Resoluciones relacionadas con la Construcción de Edificios*. Montevideo: Edición Oficial 1957, pp. 133-136.
Nota: el texto completo de las Ordenanzas citadas puede consultarse en las páginas 122 a 124.

Dicha Ordenanza indica cómo debía hacerse la limpieza de los vasos «(...) se hará por medio de un surtidor de agua, colocado en sitio visible para el consumidor, (...)», de modo tal que el cliente pudiera corroborar la calidad del servicio. El agua empleada podía provenir de pozos y aljibes, siempre y cuando fuera potable. Quedando terminantemente prohibido utilizar a tal fin las aguas servidas, que —en el caso de no existir caños de desagüe— se recogerían en depósitos cubiertos. Para garantizar la higiene, también debían estar visibles los paños que se empleaban para el secado de vasos y manos.

La Ordenanza asimismo refiere al uso de saliveras y letrinas, su ubicación y características:

> Art. 8° - En los despachos de la 1ª y 3ª categoría se colocará una o más saliveras, en sitio apropiado, al frente del mostrador. En los de 2ª y 3ª, dos o más por cada mesa, según sus dimensiones.
> Art. 9° - Las saliveras serán impermeables y se mantendrán permanentemente con aserrín humedecido con una solución antiséptica o con cal en polvo.
>
> Los despachos de 2ª y 3ª categoría debían tener por lo menos una letrina, la que se mantendría en estado de limpieza constante.
>
> Art. 13° - Se considerará falta de limpieza, al efecto de las penalidades, toda vez que las incrustaciones u otras oculten la naturaleza de los materiales de los pisos o aparatos sanitarios en cualquiera de sus partes accesibles.

A tal extremo fue un objetivo primordial la limpieza, que su falta comprobada por los inspectores era penada con multas «o en su defecto con prisión equivalente».


84

La Ordenanza de 2 de julio de 1919 incorporó el uso obligatorio de la «pileta» con características y medidas mínimas predeterminadas.

> Artículo 1° - Los despachos o almacenes en donde se expendan bebidas deberán tener una pileta en el mostrador o en sitio inmediato a él para el lavado de vasos, copas y demás utensilios, la que será de material impermeable, de una longitud no menor de 50 centímetros, por 30 de ancho y profundidad como mínimo, y dotada de un sifón de plomo de 0m.51.

Y a partir de la Ordenanza de 14 de enero 1927 fue creciendo en complejidad el artefacto «pileta»:

> Art. 1° - Es obligatorio el uso de piletas para el lavado de los vasos de vidrio, las que tendrán doble fondo, el primero de rejillas y de vaciamiento continuo del agua. Los que no tuvieren en condiciones las piletas, se les impondrá el uso de vasos de papel.

Las normas también refirieron a aspectos de higiene de los alimentos, en este caso nos interesan las que tuvieron por objetivo garantizar la calidad del café comercializado en almacenes y bares.[62]

> Art. 284° - Con el nombre de café tostado, en grano o molido, se entiende el producto obtenido por torrefacción de semillas con cafeína del género Coffea, desprovistas de sus tegumentos exteriores (espermoderma) y de materias extrañas al café. El café tostado no debe contener más de 5% de agua ni más de 2% de azúcar agregado.
> Art. 285° - Extracto de café es el obtenido por infusión del café tostado y evaporación a sequedad del líquido filtrado. Debe contener un mínimo de 2gr.50 de cafeína por ciento. (...)

62 DIGESTO MUNICIPAL. Recopilación disposiciones, ordenanzas, etc. vigentes hasta el 30 de abril de 1958. Tomo II. Título II, p. 330.

DESPACHO DE BEBIDAS

Ordenanza de 16 setiembre 1903.

Artículo 1º - A los efectos de la presente ordenanza se dividen los despachos de bebidas —sean o no anexos a otros negocios— en tres categorías:
1) Despachos en mostrador; 2) despacho en mesas; 3) despacho mixto;
Art. 2º - Los mostradores de la Categoría 1ª y 3ª se cubrirán de madera dura, chapas metálicas, mármoles u otros materiales de difícil impregnación y se mantendrán limpios en todas sus partes.
Art. 3º - La limpieza de los vasos se hará por medio de un surtidor de agua, colocado en sitio visible para el consumidor, en el caso que se efectúe en el mismo despacho.
Art. 4º - El agua que se emplee para la limpieza de los vasos podrá ser corriente, de aljibe, o pozo; en los dos últimos casos se prohibirá su uso siempre que resulte no ser potable por cualquier causa que no sea el simple exceso de sales.
Art. 5º - Las aguas servidas irán a los caños de desagües o se recogerán en un depósito que se mantendrá cubierto.
Art. 6º -Prohíbese emplear para la limpieza de vasos las aguas del depósito.
Art. 7º - Los paños que se utilicen para secar los vasos o las manos, se colocarán en sitios visibles.
Art. 8º - En los despachos de la 1ª y 3ª categoría se colocará una o más saliveras, en sitio apropiado, al frente del mostrador. En los de 2ª y 3ª, dos o más por cada mesa, según sus dimensiones.
Art. 9º - Las saliveras serán impermeables y se mantendrán permanentemente con aserrín humedecido con una solución antiséptica o con cal en polvo.
Art. 10º - Las letrinas de los despachos de 2ª y 3ª categoría que tengan servidumbre de cloaca, se dotarán de tanques con descarga automática o facultativa de cinco litros de capacidad útil por lo menos, alimentados con aguas corrientes u otras y se mantendrán en estado de funcionamiento eficaz. Las casas que tengan fosas, no quedan sujetas a la dotación del tanque.
Art. 11º - Todo establecimiento de 2ª y 3ª categoría tendrá por lo menos un letrina.
Art. 12º - Las letrinas u orinales se mantendrán en estado de limpieza constante, removiéndose tantas veces como fuere necesario las incrustaciones del piso y de los aparatos sanitarios (taza de letrina y orinal); se conservarán en buen estado estos últimos, así como los revoques; se renovará el blanqueo, se lavarán las pinturas tanto al interior como al exterior y pintarán de nuevo, de tiempo en tiempo.
Art. 13º - Se considerará falta de limpieza, al efecto de las penalidades, toda vez que las incrustaciones u otras oculten la naturaleza de los materiales de los pisos o aparatos sanitarios en cualquiera de sus partes accesibles.
Art. 14º - Los pisos de despacho, el mostrador, vasos y utensilios; los patios y corredores de acceso a los orinales y letrinas, se mantendrán en estado de limpieza. Se conservarán los revoques, blanqueos y pinturas en buen estado, haciendo las reparaciones de los primeros y renovando el blanqueo y pinturas, cuando su estado dificulte el mantenimiento de la limpieza exigida.
Art. 15º - Las aguas de bebida serán analizadas cuando lo juzgue oportuno la Dirección de Salubridad o dependencias competentes. En caso de no ser potables, se intimarán los desagotes de aljibes o pozos donde procedan pudiendo la Dirección de Salubridad inhabilitar unos y otros temporal o permanentemente en el caso de que la mala calidad de las aguas resulte por defectos de construcción de los aljibes, manantiales o pozos; fosas, cañerías de desagües, de la permeabilidad del terreno o de la naturaleza de las aguas.
Art. 16˚- Las bebidas deberán conservarse, en general en sus envases y con los rótulos o etiquetas originales. En el caso de que por la calidad o tamaño del envase u otras causas atendibles, se colocaran en otros continentes fraccionarios, éstos deberán ser rotulados con el nombre de la bebida y referencias exactas sobre el envase original o procedencia.

Art. 17° - En las horas en que se expenda bebidas al público, los funcionarios dependientes de la Dirección de Salubridad, que ejerzan funciones de inspección o control, tendrán libre acceso a los despachos y dependencias.
Art. 18°- La falta de cumplimiento a las disposiciones de la Dirección que se dicten a los efectos de que se mantengan los despachos dentro de lo preceptuado, será penada con multa de $10 o redimida con tres días de arresto.
Art. 19° - La falta de limpieza comprobada por los Inspectores o Comisarios de Salubridad, será penada con $ 4.00 o en su defecto con prisión equivalente.
Art. 20° - Todo despacho de bebidas tendrá en sitio visible un ejemplar de la presente ordenanza.

Ordenanza de 2 julio 1919.

Artículo 1° - Los despachos o almacenes en donde se expendan bebidas deberán tener una pileta en el mostrador o en sitio inmediato a él para el lavado de vasos, copas y demás utensilios, la que será de material impermeable, de una longitud no menor de 50 centímetros, por 30 de ancho y profundidad como mínimo, y dotada de un sifón de plomo de 0m.51.
No se hace extensiva esta obligación a los despachos que actualmente disponen de ellas, aún cuando no de las proporciones precisas de que habla el inciso anterior, siempre que las piletas en uso, reúnan condiciones de impermeabilidad, se hallen en buen estado de conservación y estén munidas de una válvula de escape. En caso de que hubiere necesidad de cambiarlas, por cualquier motivo, deberá ajustarse su instalación a lo que preceptúa el artículo anterior.
Art. 2° - El desagüe de la pileta se verificará en la forma siguiente:
a) en los establecimientos provistos de cloaca domiciliada se conectará con esta el desagüe de la pileta dentro de un plazo de tres meses.
Mientras tanto se colocará un recipiente provisorio debajo de aquella, destinado a recibir las aguas servidas, el que será de material impermeable, de una capacidad mínima de veinticinco litros y máxima de cincuenta, debiendo tener la forma de un embudo, a fin de hacer fácil la conexión respectiva al caño de desagüe.
b) En los establecimientos que carezcan de alcantarillado, se recogerán las aguas mencionadas, en el recipiente indicado en el inciso anterior.
Art. 3° - Para el lavado de vasos, copas y demás utensilios se permitirá el uso, de paños de color blanco, en perfecto estado de limpieza.
Art. 4° - En caso de no poder colocarse los grifos de agua corriente sobre la pileta, se autorizará la instalación de caños metálicos o de goma con ajuste definitivo, para la provisión de ese líquido.
Art. 5° - En los establecimientos de que tratan los artículos anteriores, será obligatoria además, la colocación de dos salivaderas, como mínimo, las que contendrán cal viva en polvo, prohibiéndose el uso de aserrín tanto en aquéllas como en los pisos de esos locales.
Art. 6° - Las infracciones a la presente Ordenanza serán penadas con multas de diez pesos la primera vez y de veinticinco pesos en caso de reincidencia. La falta de pago de las multas impuestas dará mérito para que se solicite el arresto de los infractores por el término legal.

Ordenanza de 14 enero 1927.

Art. 1° - Es obligatorio el uso de piletas para el lavado de los vasos de vidrio, las que tendrán doble fondo, el primero de rejillas y de vaciamiento continuo del agua. Los que no tuvieren en condiciones las piletas, se les impondrá el uso de vasos de papel.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS - 1º de agosto de 1947

Café

Art. 284º - Con el nombre de café tostado, en grano o molido, se entiende el producto obtenido por torrefacción de semillas con cafeína del género Coffea, desprovistas de sus tegumentos exteriores (espermoderma) y de materias extrañas al café. El café tostado no debe contener más de 5% de agua ni más de 2% de azúcar agregado.
Art. 285º - Extracto de café es el obtenido por infusión del café tostado y evaporación a sequedad del líquido filtrado. Debe contener un mínimo de 2gr.50 de cafeína por ciento.
Art. 286º - El café sin cafeína o café descafeinado, debe contener menos de 0gr.l0 de cafeína por ciento. El procedimiento empleado para eliminar la cafeína no debe privar al café de ningún otro de sus constituyentes útiles.
Art. 287º - Con el nombre de café torrado se entiende el café tostado o ligeramente quemado en grano o molido. Café abrillantado o café glaseado, es el café torrado en grano o molido, al cual se le ha agregado azúcar comercialmente pura en una proporción no mayor de 25 kilogramos por cada 100 kilogramos de café puro. No podrá contener más de 8% de agua. Sólo se permitirá el uso del nombre de café a los productos especificados en los artículos anteriores.
Art. 288º - Con el nombre de malta tostada o torrada, se entiende la cebada germinada, sometida a la torrefacción sin adiciones extrañas. La designación de cebada tostada, corresponde a la cebada sana y limpia, tostada en su estado natural. Cuando se le agrega azúcar en las mismas condiciones del articulo 287º se denominará cebada tostada glaseada.
Art. 289º - Con el nombre de cereales torrados se considera el producto obtenido por la torrefacción de cereales limpios y sanos, de una sola especie o de varias sin mezcla con especies del género Coffea, pudiendo ser cereales tostados naturales o cereales tostados glaseados. En este último caso podrá emplearse un 10% de azúcar como máximo. La denominación de cereales, puede ser sustituida por la designación correspondiente a la especie o especies vegetales que lo constituya, por ejemplo: el trigo tostado natural cuando se emplee el trigo sano y limpio; tostado en su estado natural y trigo tostado glaseado, cuando se le adicione azúcar en las condiciones del artículo 287º para el café; igualmente, cuando el cereal empleado sea el maíz, se designará maíz tostado natural y maíz tostado glaseado. En los casos de mezcla de varios cereales, se denominarán por sus componentes, con la sola diferenciación de naturales o glaseados, por ejemplo: cebada y trigo naturales o cebada y trigo glaseados. En todos estos casos en que no se emplea la palabra café, se admitirán en los rótulos la leyenda en caracteres menores «Sucedáneo del café».
Art. 290º - Se entiende por achicoria tostada o torrada simplemente el producto de torrefacción de raíz de achicoria (*cichorium intybus L.*) limpia y sana. El residuo de la calcinación de la achicoria calculado sobre producto seco, debe ser inferior a 10% y de esta cifra sólo 3 puede estar constituido por sustancias silíceas insolubles en el ácido clorhídrico. La achicoria no debe ser adicionada en más de 3% de azúcar, melaza, grasa o sustancias amiláceas.
Art. 291º - No se permitirá la venta de café mezcla con cereales, achicorias u otras sustancias. Estos productos deberán ser expendidos por separado.
Art. 292º - Los envases conteniendo café, sustitutos o derivados, deberán llevar un rótulo indicativo del contenido, en las siguientes condiciones:
a) Nombre del fabricante o razón social y ubicación exacta de la fábrica.
b) Cuando se trate de café puro, tostado en grano o molido, café torrado, extracto de café, café sin cafeína, tostado o torrado, bastará imprimir en el rótulo la designación exacta del producto.
c) Tratándose de «sucedáneos del café», sea que se emplee esta expresión o el nombre de cada uno de los componentes, dichas designaciones deberán estar impresas en el rótulo principal en caracteres bien legible s e indelebles, de una altura mínima de un centímetro y un ancho de un milímetro por lo menos.(...)

Florida

1930 (foto)
Florida y Mercedes



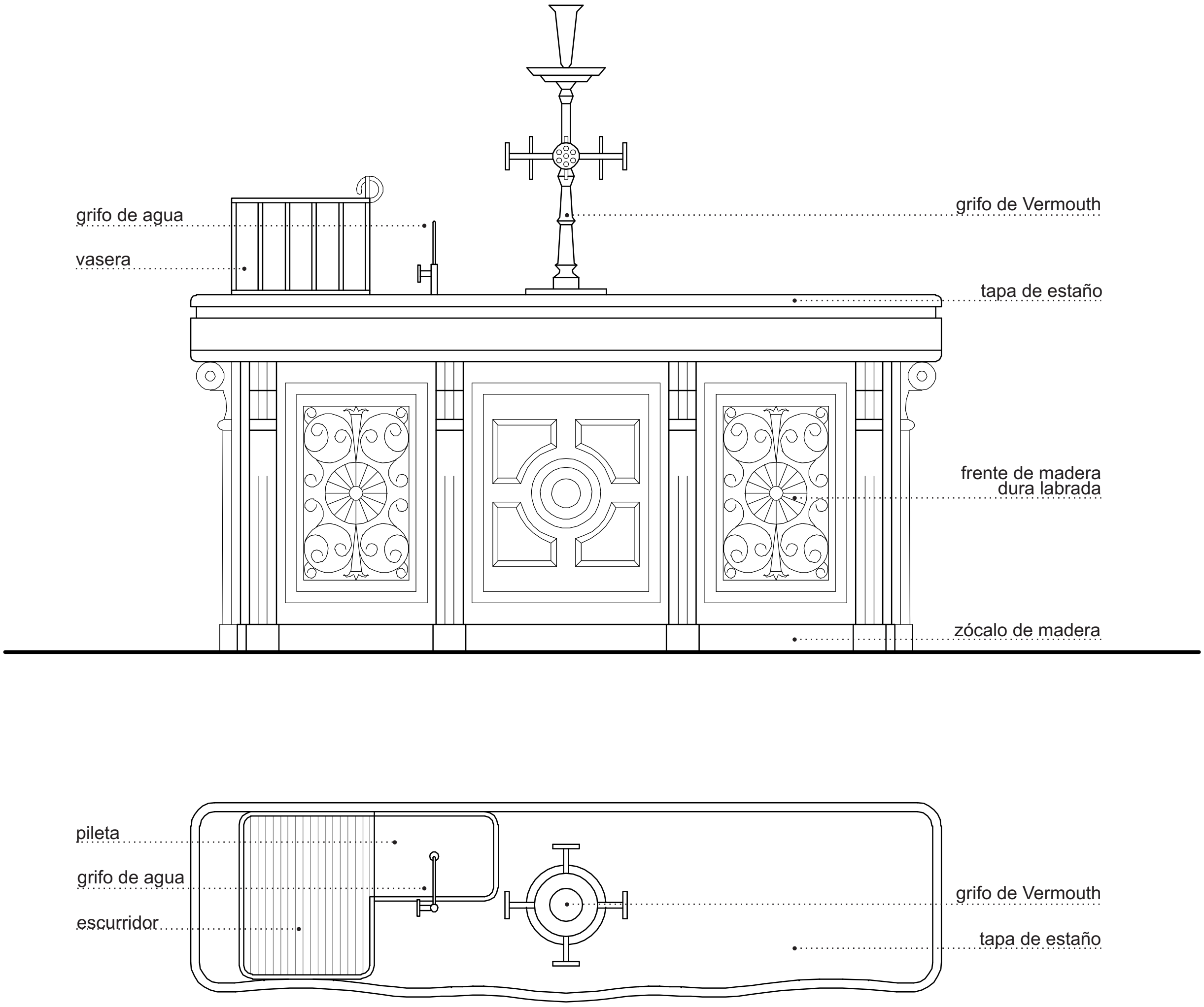








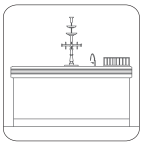
arquetipo de mostrador

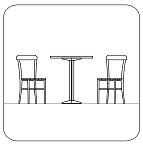


planta y fachada
esc 1:25

Fun Fun

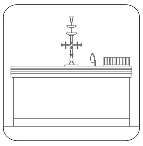
1895
Ciudadela 1229

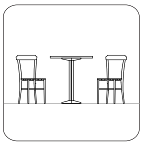




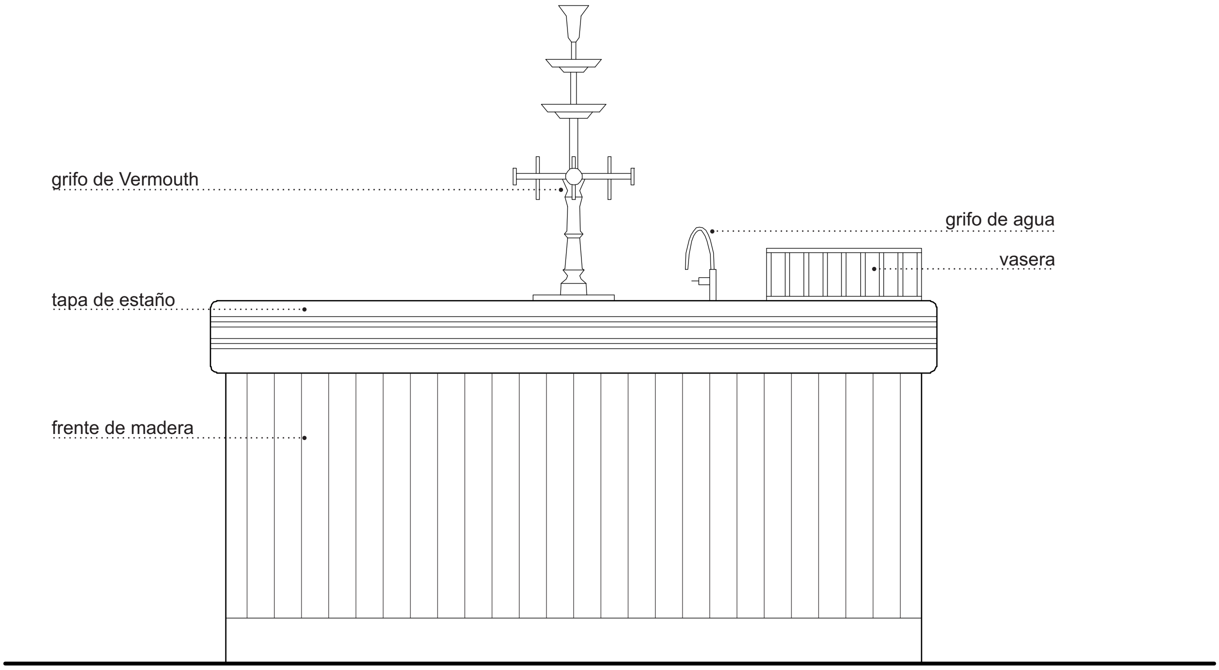


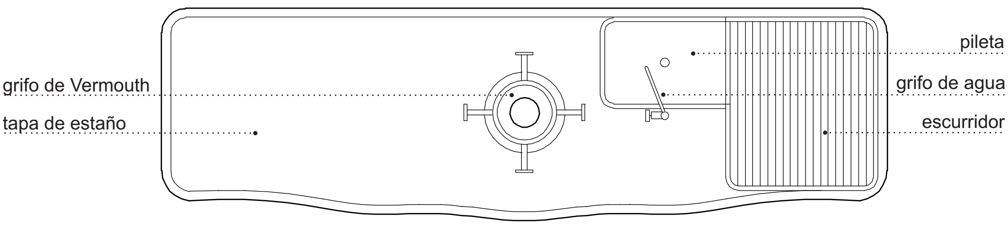












planta y fachada
esc 1:25


87

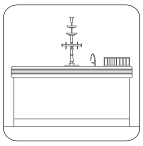

88

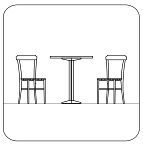
Los ejemplos pertenecientes a este grupo se caracterizan por el pequeño tamaño de sus recintos, muy próximos a la escala doméstica. Esta escala potencia la íntima relación entre el usuario y el sitio, e intensifica el sentido de pertenencia al mismo. El escaso contacto con el espacio público, en conjunción con la luz natural que se convierte en penumbra, determinan un interior concentrado en sí mismo, con vida propia signada por la introversión. Son resguardos elegidos como zona espiritual privada que habilita la introspección y la abstracción de los sentidos.

Es una espacialidad compartida con la «casa estándar», que le fue contemporánea, que se constituyó, en lo físico, por volúmenes neutros calificados por los elementos de equipamiento; y por los modos de apropiación del espacio, sustentados en la intimidad.

Del bar original, nacido en 1895 dentro del Mercado Central, sólo queda el mostrador. Por la demolición del mercado, tuvo que trasladarse varias veces dentro del nuevo edificio que le sustituyó, asumiendo el mostrador de estaño la condición de ambulante. No obstante, el mismo mantiene intacto su diseño original con los elementos que lo componen: grifos, pileta y vasera.

Los objetos que contiene el local, resultado de la sumatoria de incorporaciones posteriores, acompañan y refuerzan la jerarquía del mostrador como centro de todas las miradas. Generan a partir de él un mundo propio, aislado, en el que el tiempo se ha detenido. La iluminación mortecina, el equipamiento en madera oscura y los objetos ornamentales retrotraen a principios del novecientos.

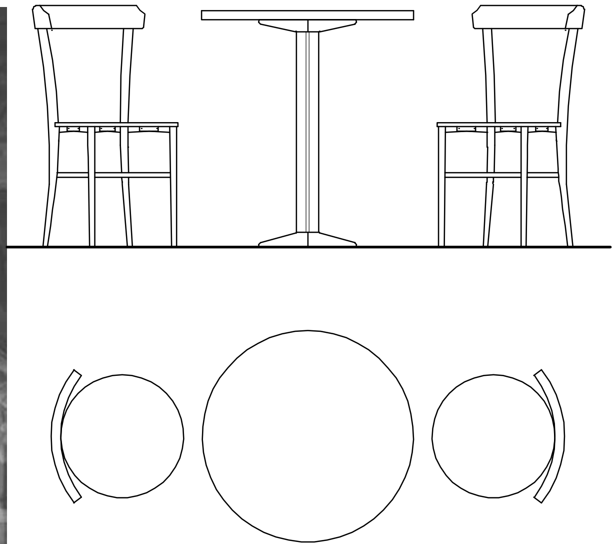






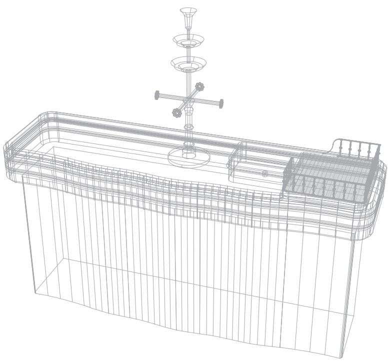


89



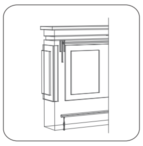
sillas y mesa
esc. 1:25

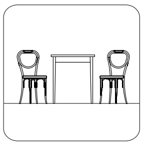


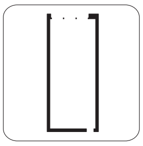


Brasilero

1877
Ituzaingó 1447













91



92

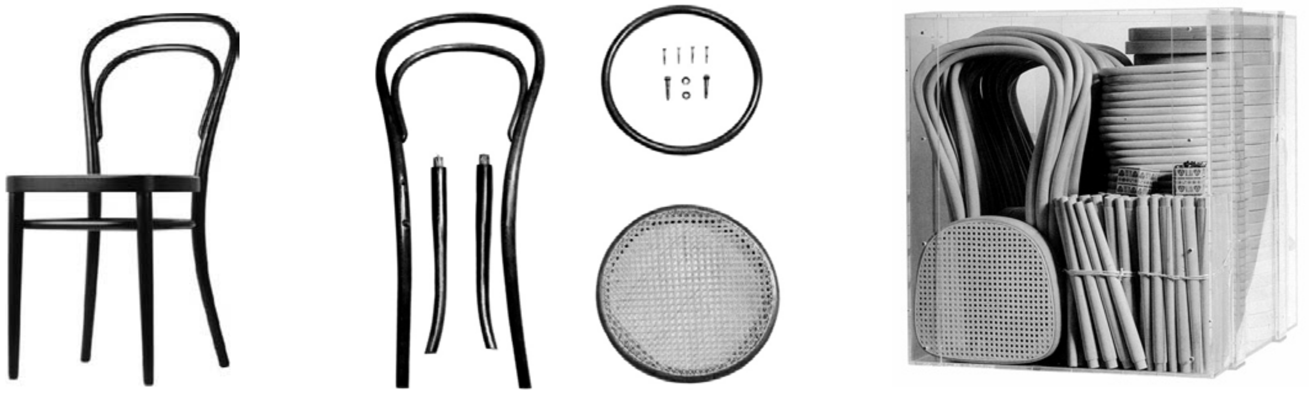


93

Su pequeño local —de un poco más de 50 m^2— de planta rectangular y frente angosto —menos de 5 m— es el paradigma del café vienés, en cuanto al diseño del espacio interior y equipamiento, el único auténtico de Montevideo.

Fundado el 29 de octubre de 1877, ha sido objeto de sucesivas transformaciones durante su larga vida. En el año 1920 —alcanzado por las vanguardias europeas del mundo de las formas— adquirió la fisonomía Art Nouveau que dejó su marca en todas las escalas de diseño. La singularidad ya se vislumbra desde la fachada: subrayando el eje se ubica la clásica puerta de dos hojas de tipo cancel, a ambos lados la jalonan dos palcos simétricos con altas ventanas tipo guillotina, en madera y vidrio. El ambiente interior, pese a las varias modificaciones sufridas, conserva la cálida atmósfera de los cafés tradicionales, dada por valores arquitectónicos y otros intangibles —históricos, perceptivos, mágicos— que los trascienden. La pródiga presencia de madera —en el piso de tablas y la *boiserie* que recorre todas las paredes— otorga cualidades de confort al ambiente, a modo de afable estuche que resguarda del mundo exterior.

El pequeño mostrador ubicado al fondo del salón responde a clásicos patrones de diseño de la mueblería fina, a base de paneles rectangulares con molduras en relieve. Las formas libres curvadas propias del Art Nouveau, se limitan a la composición de fachada y, con mesura, a los marcos de los pequeños espejos situados detrás del mostrador. Se dice que hubo también espejos de grandes dimensiones de neta filiación Art Nouveau, pero no quedan registros de los mismos.



94

Thonet / «la silla de las sillas»

Íntimamente ligados al perfil del conjunto, los elementos móviles están compuestos por los íconos emblemáticos del equipamiento de cafés y bares: mesas, sillas y percheros Thonet. Las sillas del Café Brasilero corresponden al modelo número 215, una leve variante de la célebre «Kaffeehaus-Stuhl n.14» («Silla de café Número 14»), actualmente llamada «Número 214», que impuso la empresa Gebrüder Thonet en 1859. Michael Thonet, inventor del proceso «Bentwood» —técnica del curvado de la madera aplicado a la industria del mueble— generó a partir de seis secciones de madera unidas por algunos pernos y tornillos, una silla resistente, liviana, de fácil transporte y montaje. El conjunto de las seis piezas, originalmente de madera de haya, estaba constituido por: el respaldo y las patas traseras conformando una única pieza, el arco interior del respaldo, el asiento circular de esterilla o contrachapado, las dos patas delanteras independientes y el aro chambrana ligando las cuatro patas. En Uruguay, por lo general, el aro chambrana fue sustituido por cuatro arcos —cada uno uniendo dos patas con el asiento— a modo de triangulación; el diseño se hizo más complejo, pero se ganó en rigidez. La clave de la estabilidad de la estructura estaba basada en la reducida cantidad de piezas y en la resolución de sus uniones, sustituyendo los tradicionales adhesivos por elementos metálicos en los encuentros sometidos a mayores esfuerzos.

Por su solidez, resistencia y capacidad para soportar el desgaste —en conjunción con la ligereza y aire de modernidad— fue la preferida para usos intensivos de alta exigencia. Factor que determinó su empleo generalizado como silla de cafés y bares, nacida en Viena y extendida al resto del mundo. La sencillez constructiva permitió rápidamente el pasaje de la artesanía a la producción industrial, convirtiéndose en la primera silla producida en serie y a bajo costo, impuesta masivamente. De acuerdo a los principios del diseño modular, cada elemento individual de un modelo podía combinarse con partes de otro, estableciendo así las bases para la futura generación de una extensa variedad de modelos. Su diseño, seductor desde el nacimiento por la belleza emergente de la simplicidad de las formas orgánicas —curvas sinuosas—, unido a sus características técnicas, hizo que se constituyera en «la silla de las sillas».

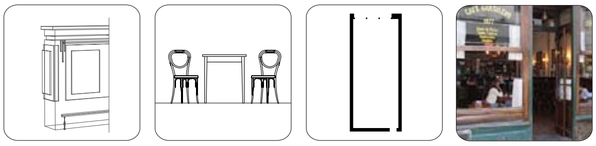

95

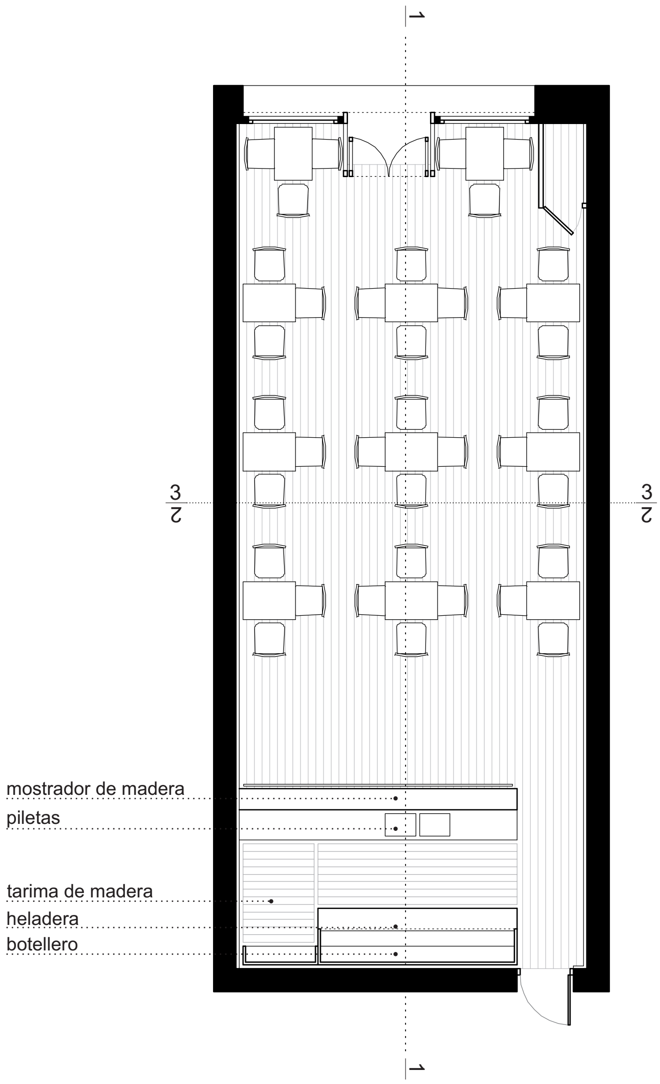

96

Y, como ha expresado Le Corbusier: «Nunca ha sido creado algo más elegante y mejor concebido, más preciso en su ejecución y más excelentemente funcional», hecho comprobado al celebrar recientemente sus 150 años de vida. Asimismo, el innovador concepto de empaquetado y transporte —una caja de un metro cúbico contenía 36 sillas desarmadas cuyo ensamblaje se realizaba en el sitio de destino— hizo que la silla número 214 fuera el producto industrial más exitoso del siglo XIX, con más de 50 millones de unidades vendidas hasta 1930.[63]

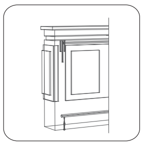
> La sucesora de la silla de madera será la silla Thonet, a la que ya hace treinta y un años califiqué de única silla moderna. Jeanneret (Le Corbusier) también la ha visto y la ha propagado en sus construcciones; de todos modos, en un modelo equivocado. (...) La persona que piensa en la economía política y social comprende por qué la silla Thonet y la de rejilla han conseguido la soberanía, mientras que nosotros, entristecidos, enterramos el cepillo de carpintero con el viejo Veillich. Adolf Loos.[64]

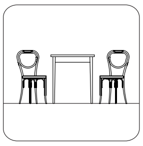
63 THONET GmbH, Frankenberg, Germany, <http://www.thonet.de>.
64 LOOS, Adolf. (1993). *Escritos II. 1910/1932*. Artículo sobre JOSEF VEILLICH (ebanista de sillas), p. 268

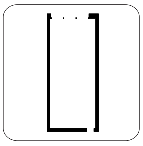




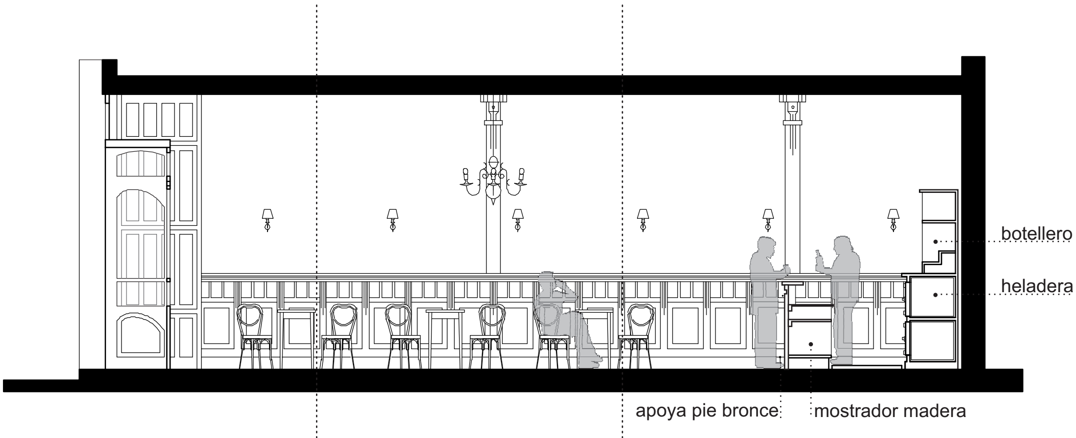
planta
esc 1:100



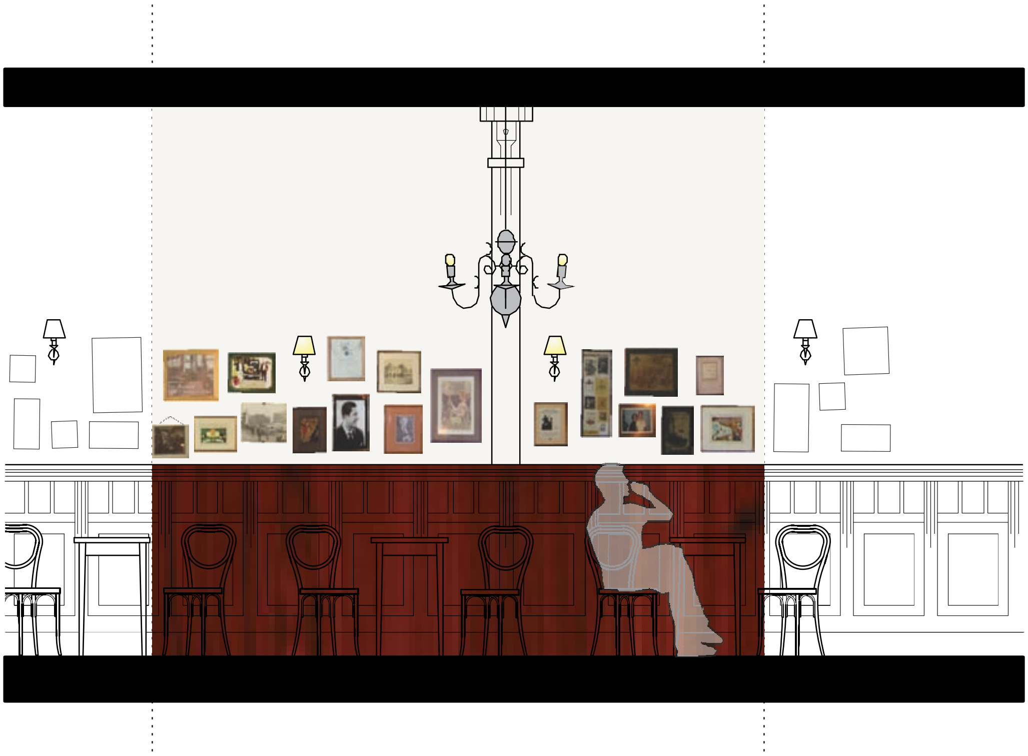




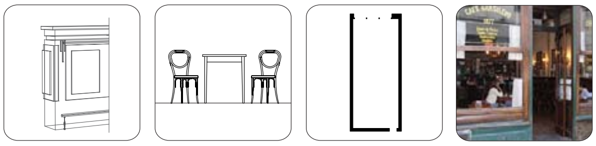


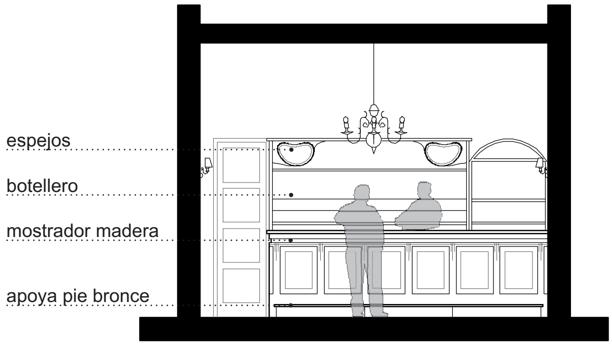


corte 1-1
esc 1:100

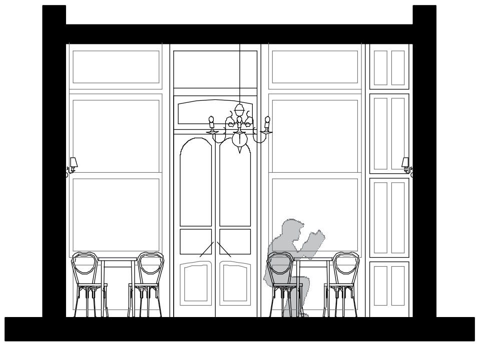


detalle corte 1-1
esc 1:50

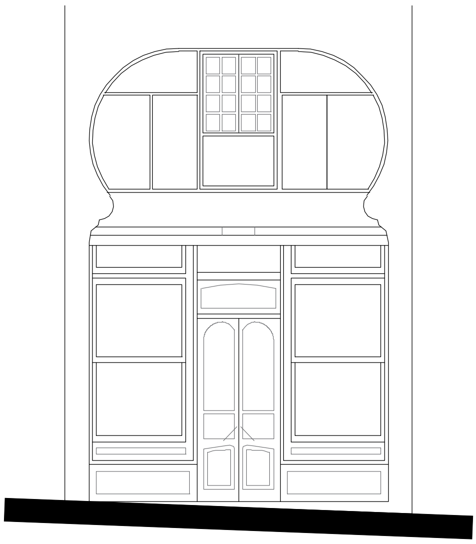




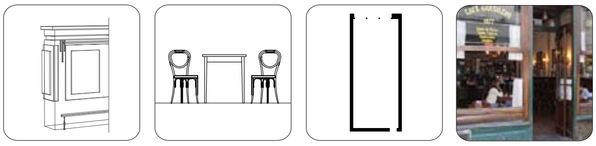
corte 2-2
esc 1:100



corte 3-3
esc 1:100

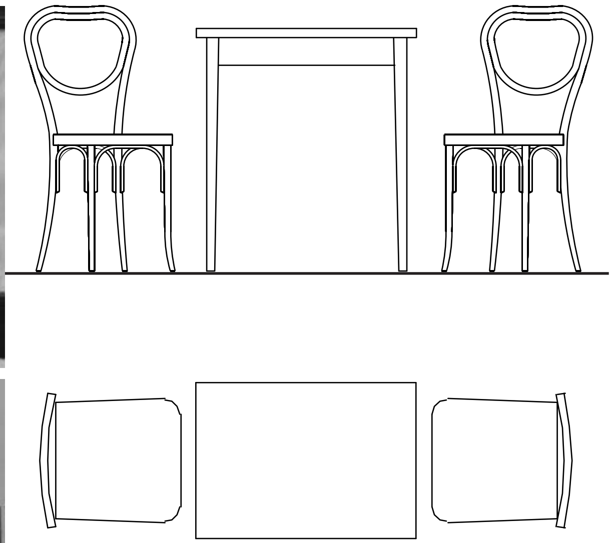


fachada
esc 1:100





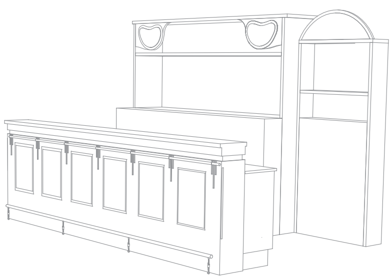




sillas y mesa
esc. 1:25

97





Imágenes Café y Bar / Ciudad Vieja y Centro
83. Café y Bar «La Proa». Archivo IMM
84. Interior Bar. Archivo IMM
85. Foto Archivo SODRE
86 a 93. Fotos de la autora
94. Imágenes obtenidas de <http://www.thonet.de/>.
95. Foto de la autora
96. Foto de 1925 (*Libro del Centenario*, p.988)
97. Fotos de la autora

5 ALMACÉN Y BAR

1900 / 1930
Barrios

La Giraldita (1900)



Tabaré (1919)



Montevideo Sur (1930)





98

La variante programática «Almacén y Bar» —sucesora de las viejas Pulperías y Almacenes de Ramos Generales— se constituyó desde fines del siglo XIX en una institución de fuerte peso popular, floreciente en todos los barrios de la ciudad. Son los denominados «comercios minoristas»: «Que venden cosas que se miden por metros, que se pesan por menos de 12 quilos y que actúan en operaciones en las que se cuenta por bultos sueltos», de acuerdo al artículo 3.º del Código de Comercio.[65]

Se caracterizan por su invariante localización en las esquinas, por la austeridad de su imagen exterior y, en contraposición, por la riqueza de diseño interior. Asimismo, por ser negocios familiares de pequeño giro de capital, cuyos integrantes realizan dicha actividad comercial como único medio de vida.

> El almacenero ha sido, a través de los tiempos un factor decisivo e integrante en la organización de los pequeños y grandes núcleos de población. (...) donde convergen todos los moradores de un lugar en razón de una necesidad de vida, lo que crea un vínculo indestructible con las familias de todo un vecindario (...).[66]

65 BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, p. 9

66 «El almacenero ha sido, a través de los tiempos un factor decisivo e integrante en la organización de los pequeños y grandes núcleos de población. El almacén minorista imprime la vida de comunidad y de relación en cualquier lugar en que se levante: él es el centro modesto y hasta humilde de los barrios apartados de todo municipio o pueblo: es el club democrático del barrio, donde convergen todos los moradores de un lugar en razón de una necesidad de vida, lo que crea un vínculo indestructible con las familias de todo un vecindario y en consecuencia, constituye un factor utilísimo en la organización de la sociedad. El almacén minorista, especialmente en los barrios pobres, es la despensa a mano de la población: él está obligado a permanecer abierto todas las horas del día: no tiene horario ni reglamento en su trabajo. Debe atender la demanda de su clientela, que varía desde la modestísima adquisición fraccionada de artículos alimenticios hasta la utilización de innumerables servicios gratuitos. Es pequeño banco y caja de cambio; es oficina telefónica de barrio; es agente informativo para propios y extraños; es intermediario y sirve de referencia comercial a su clientela: es el que facilita los diarios de mayor circulación a los vecinos no abonados; es el primero en contribuir moral y económicamente cuando se trata del mejoramiento del vecindario; forma parte siempre de las comisiones vecinales de fomento urbano. Es en resumen, el almacenero el animador espiritual del barrio».
Publicado en *El Mercurio* de 7 de agosto de 1931. Citado por BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, pp. 9-10


99


100

De acuerdo a datos históricos recogidos por Aníbal Barrios Pintos, con la quiebra del Banco Nacional en 1890 y la posterior clausura del Banco Inglés, estalló una de las peores crisis financieras que atravesara el país. «Como es usual, una crisis de esa naturaleza alcanzó primero que a nadie al comercio minorista, (...) se aumentaron radicalmente los aportes impositivos a las empresas legalmente establecidas y con ello se favoreció a las modalidades informales, (...)».[67]

Denuncia indignado el citado historiador las injusticias que se produjeron en 1892, con la creación de una gravosa Ley de Patentes de aplicación para los comerciantes registrados y da cuenta de los abusos cometidos: «se había sometido a prisión a comerciantes establecidos aduciendo presunto incumplimiento, a lo que se sumaban enormes multas». Esta represión motivó que los damnificados se movilizaran y convocaran a una Asamblea —a la que asistieron 600 comerciantes— que se celebró el 26 de octubre de 1892, con el fin de fundar la organización gremial que los amparara frente a la avidez y arbitrariedad fiscal. Así nació el «Centro de Almaceneros Minoristas», que agrupara también a baristas, hecho que recién en 1971 es denotado por el cambio de denominación, pasando a llamarse «Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay» (CAMBADU).[68]

Sus órganos de difusión dan cuenta de los logros de la institución: al principio *La Revista Quincenal*, nacida el 8 de junio de 1894, y en especial *El Mercurio*, a partir del 4 de octubre de 1918.[69]

67 «Como es usual, una crisis de esa naturaleza alcanzó primero que a nadie al comercio minorista, el cual compartía con la población repentinamente pauperizada las consecuencias de una administración imprevisora y una coyuntura internacional desventajosa. Apremiados por las circunstancias, los poderes públicos apelaron a un recurso que se hizo rutina en el siglo XX, tanto en Uruguay como en la mayor parte del mundo: se aumentaron radicalmente los aportes impositivos a las empresas legalmente establecidas y con ello se favoreció a las modalidades informales, las cuales incurrieron en el contrabando y en la venta clandestina para lograr suculentas ganancias.»
BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1972). *80 Aniversario 1892-1972. Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay (CAMBADU)*

68 BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, p. 125

69 En su editorial define que: «Es una publicación sincera, fraternal y noticiosa, pero antes que todo eso, es un periódico de lucha, decidido y pujante, engendrado al contacto de las necesidades de nuestro gremio y surgido para saber defenderlo y para saber guiarlo, siempre con la sana y sabia manera de aquellos que prodigan el consejo, y la virtud valiosa del ejemplo.» BARRETO GUGELMEIER, Mario. *Op. Cit.*, p. 83


101


102

Cabe destacar la importante participación que ha tenido la inmigración española —mayoritariamente gallega— en la actividad gremial almacenera y barista. No obstante la fragilidad económica y la modestia de los establecimientos, el diseño de interiores y su equipamiento tuvieron un altísimo nivel de calidad. Dichos comercios fueron el fiel reflejo de los patrones culturales y estéticos importados, fusionados los mismos con las tendencias del «gusto» y los materiales y procedimientos locales.

División programática

En sus orígenes —pulperías— el almacén y bar constituían una unidad indisoluble. El mismo mostrador servía a ambos y el mismo comerciante atendía uno y otro pedido. Con el correr de los años, evolucionaron diferenciándose y adquiriendo carácter específico. De ocupar un solo local, pasaron a ocupar dos —conectados entre sí— cada uno con su correspondiente mostrador, cada uno atendido por una persona diferente. El sector de almacén, en tanto despacho de alimentos, tuvo características análogas a las de las tiendas de "ultramarinos" españolas.[70]

Las Ordenanzas relacionadas con la Construcción de Edificios dieron pautas —de índole higienista— que condicionaron de forma rigurosa desde la elección de los materiales de revestimiento, hasta el diseño del equipamiento de los establecimientos. La obligación de separar y clasificar estrictamente todas las mercadería condujo a la hiperfragmentación de los componentes: mostradores, estantes, cajoneras, baúles, vitrinas, botelleros, armarios, heladeras, etc. A cada parte, claramente identificable, le correspondía una función específica (apoyo y empaque, acopio de comestibles a granel, exhibición de productos envasados, etc.).

70 **ultramarino, na.**
1. adj. Que está o se considera del otro lado o a la otra parte del mar.
2. adj. Se dice de los géneros o comestibles traídos de la otra parte del mar, y más particularmente de América y Asia, y en general de los comestibles que se pueden conservar sin que se alteren fácilmente. U. m. c. s. m. pl. *Lonja, tienda de ultramarinos.* (Diccionario de la Real Academia Española)

ALMACENES DE COMESTIBLES

Ordenanza 23 enero 1903.

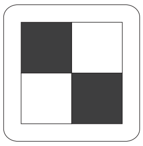
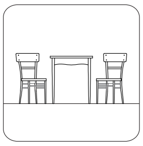
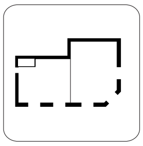
Artículo 1° - Los artículos que se expenden en los almacenes deberán mantenerse perfectamente separados, de modo que no sea posible la confusión ni el contacto con las sustancias alimenticias de las venenosas o nocivas para la salud, como ser la potasa, los fósforos, el kerosene, las pinturas, los venenos para hormiguicidas y otros similares.
Art. 2° - Las medidas, cucharas y otros utensilios metálicos, deberán ajustarse a lo dispuesto en la ordenanza de 3 de setiembre de 1890; serán mantenidos todos en estado de perfecto aseo y no se usarán indistintamente para sustancias que puedan perjudicarse.
Deberán también conservarse siempre limpias las balanzas.
Art. 3° - Las armazones y cajones deberán mantenerse limpios y sin agujeros o rendijas que permitan mezclarse cualquier sustancia con la que aquellos contengan.
Art. 4° - Queda prohibido expresamente el tener en los depósitos debajo de los mostradores, mezclados o en condiciones de fácil confusión o mezcla, los artículos a que se refiere el Art. 1°.
Art. 5° - Los cascos, cajones y demás envases vacíos se tolerarán siempre que se encuentren en perfecto estado de limpieza.
Art. 6° - Para envolver los artículos que lo requieran se usará papel limpio y de suficiente consistencia. En los demás envases se tendrá presente lo dispuesto en el artículo 2° para impedir mezclas o contaminaciones nocivas.
Art. 7° - Si el agua que existe en la casa es de aljibe o manantial deberá comprobarse su potabilidad con análisis que se efectuará anualmente o cuando por alguna ocurrencia sanitaria se crea oportuno.
Art. 8° - Las letrinas deberán ser conservadas en condiciones higiénicas.
Art. 9° - Los pisos del despacho deberán mantenerse en estado de perfecta limpieza.
Art. 10° - Cuando los almacenes tengan despacho de bebidas anexo, regirá también para ellos lo dispuesto en los artículos 1°, 2, 3, 4, 9 y 10 de la ordenanza respectiva.
Art. 11° - Los inspectores y comisarios de Salubridad tendrán acceso libre a los almacenes y sus dependencias para velar por el cumplimiento de esta ordenanza y toda resistencia será penada como infracción, sin perjuicio de las medidas que se considere oportuno adoptar en cada caso para hacer efectivas las disposiciones municipales.
Art. 12° - Las infracciones a esta ordenanza serán penadas con multas de diez pesos o prisión equivalente.

CONCEJO DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO. *Leyes, Ordenanzas, Decretos y Resoluciones relacionadas con la Construcción de Edificios*. Montevideo: Edición Oficial 1957, p. 190

Imágenes Almacén y Bar
98. Almacén «del Patriota», calle Piedras. Archivo IMM
99-100. Almacén y Bar «8 de Octubre». Archivo mueblería Capozzolo.
101-102. «La Giralda», interior 1945 (nuevo emplazamiento - Archivo CAMBADU)

La Giraldita

1900
José Benito Lamas y Enrique Muñoz




Ubicación


Giraldita
influencia barrial
J.Benito Lamas
Enrique Muñoz
Blvd. España
Ombú
Av. Sarmiento
50
100M



104



105



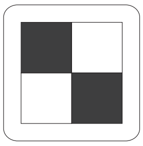
106

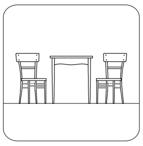
Modestia

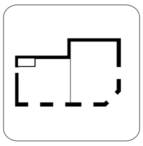
Es un sencillo ejemplo de Almacén y Bar de principios del 900, tanto en la edificación como en su equipamiento, en el que se recurrió al uso de materiales de calidad media y económica. Su escasa superficie fue explotada al máximo con criterios de lógica funcional y eficiencia.

En la esquina, con acceso por la ochava, se ubica el almacén (caso poco frecuente), su equipamiento empotrado es de madera y cubre todas las paredes: altas estanterías con puertas vidriadas, faja de cajoneras a la altura de las mesas y baúles por debajo. El mostrador es el elemento de diseño más trabajado: la tapa de mármol blanco y el frente de madera tallada combinada con sectores de vidrio para exhibir la mercadería. Mantiene la antigua balanza marca «Berkel», elemento icónico —junto a la caja registradora— de los típicos almacenes de barrio, así como los escaparates que exponen las mercaderías de oferta hacia la vía pública.

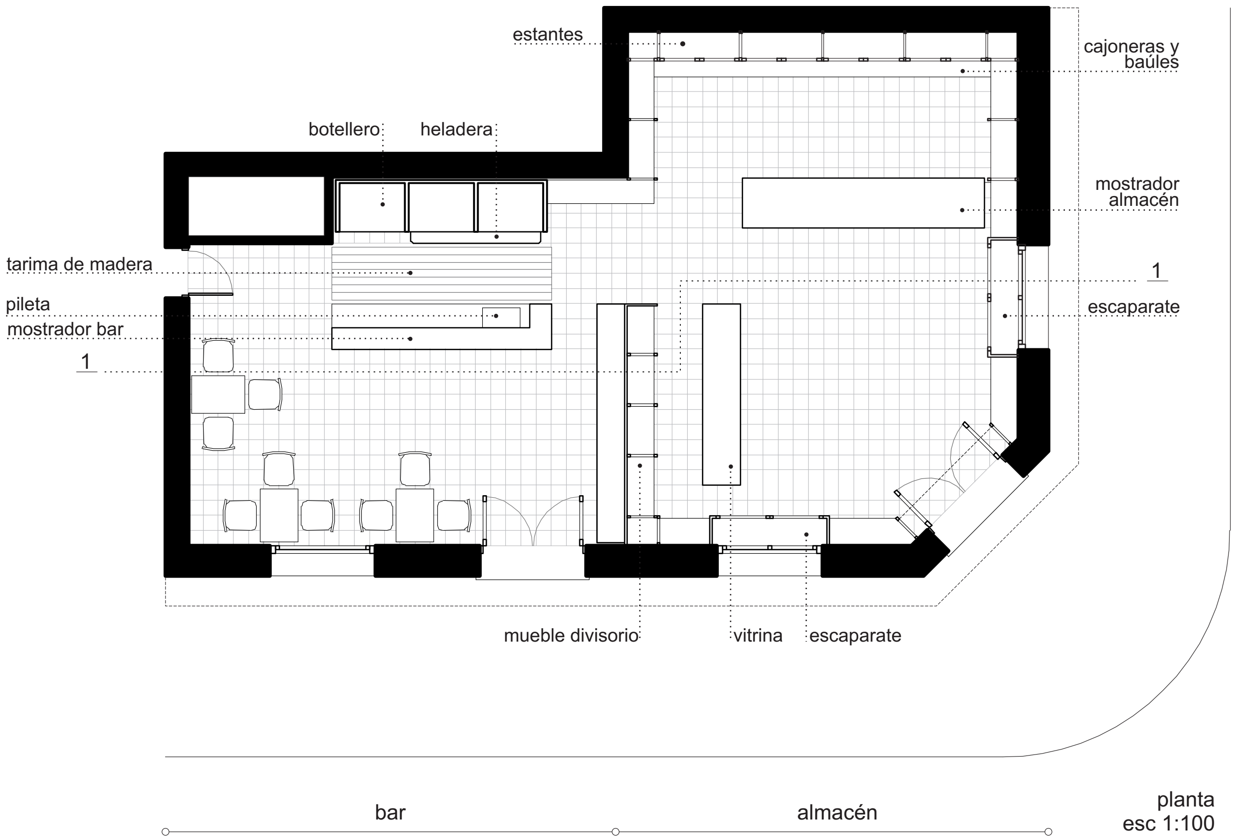
El bar se halla separado del almacén por un alto mueble —con frentes a ambos lados— que llega hasta el techo, dejando sólo un estrecho vano de conexión. El bar cuenta con un área reducidísima (5 m x 5 m) la que es ocupada por un pequeño mostrador de madera oscura con tableros geométricos y tapa de mármol, una heladera de roble de seis puertas, un sencillo botellero y unas pocas mesas y sillas. Las notas de color están dadas por el piso en damero, de baldosas calcáreas rojas y blancas, y los afiches y recuerdos que lucen en las paredes.

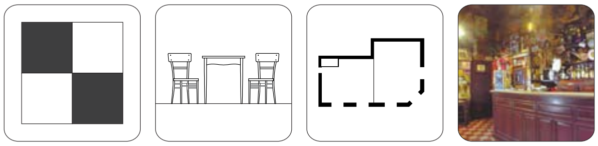


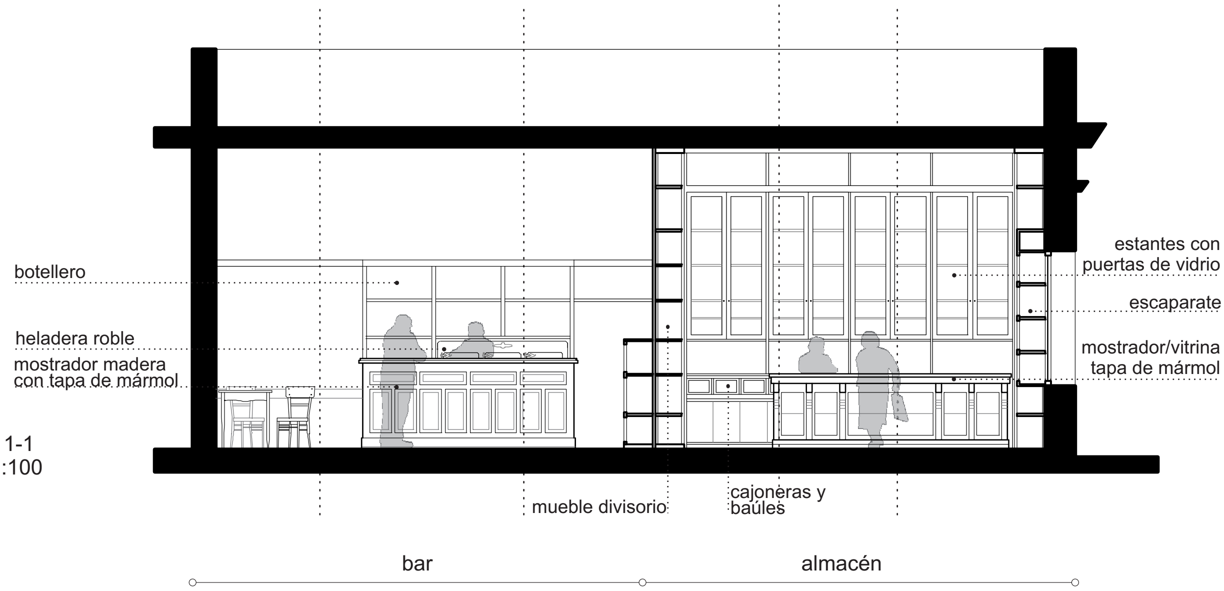







estantes
cajoneras y baúles
botellero
heladera
mostrador almacén
tarima de madera
1
pileta
escaparate
mostrador bar
1
mueble divisorio
vitrina
escaparate
bar
almacén
planta
esc 1:100

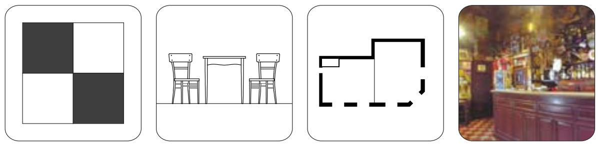




corte 1-1
esc 1:100

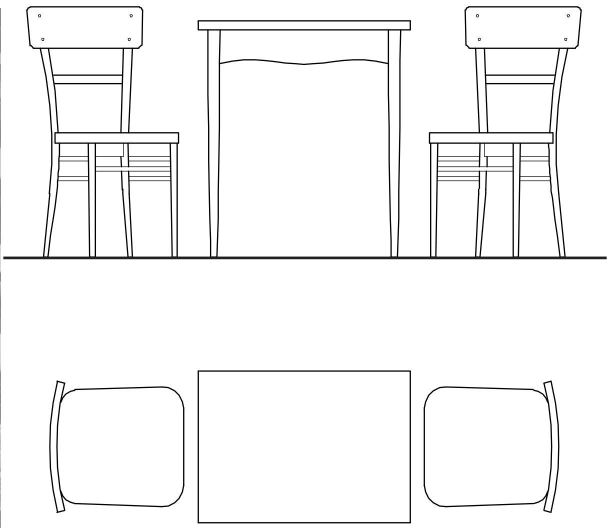


detalles corte 1-1
esc 1:50

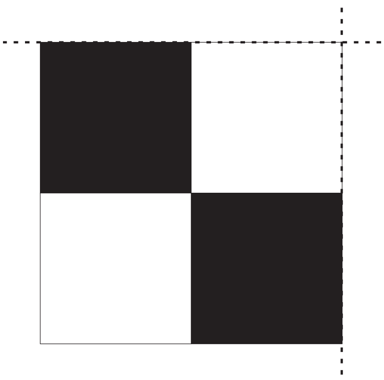


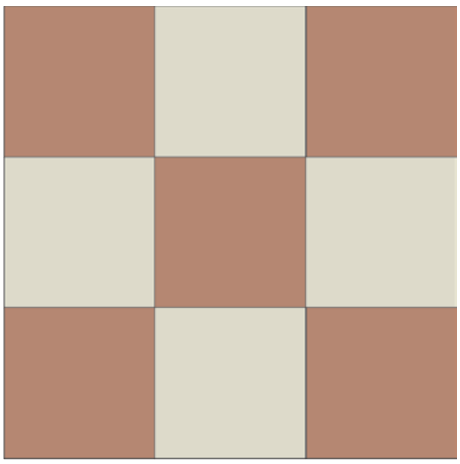


107



sillas y mesa
esc 1:25



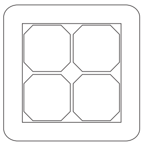
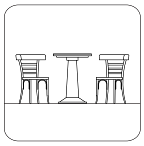
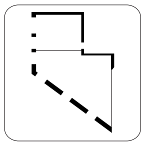


Imágenes La Giraldita
103. Foto Leo Barizzoni, en M. Delgado Aparaín
104-107. Fotos de la autora

baldosas pavimento
esc. 1:10

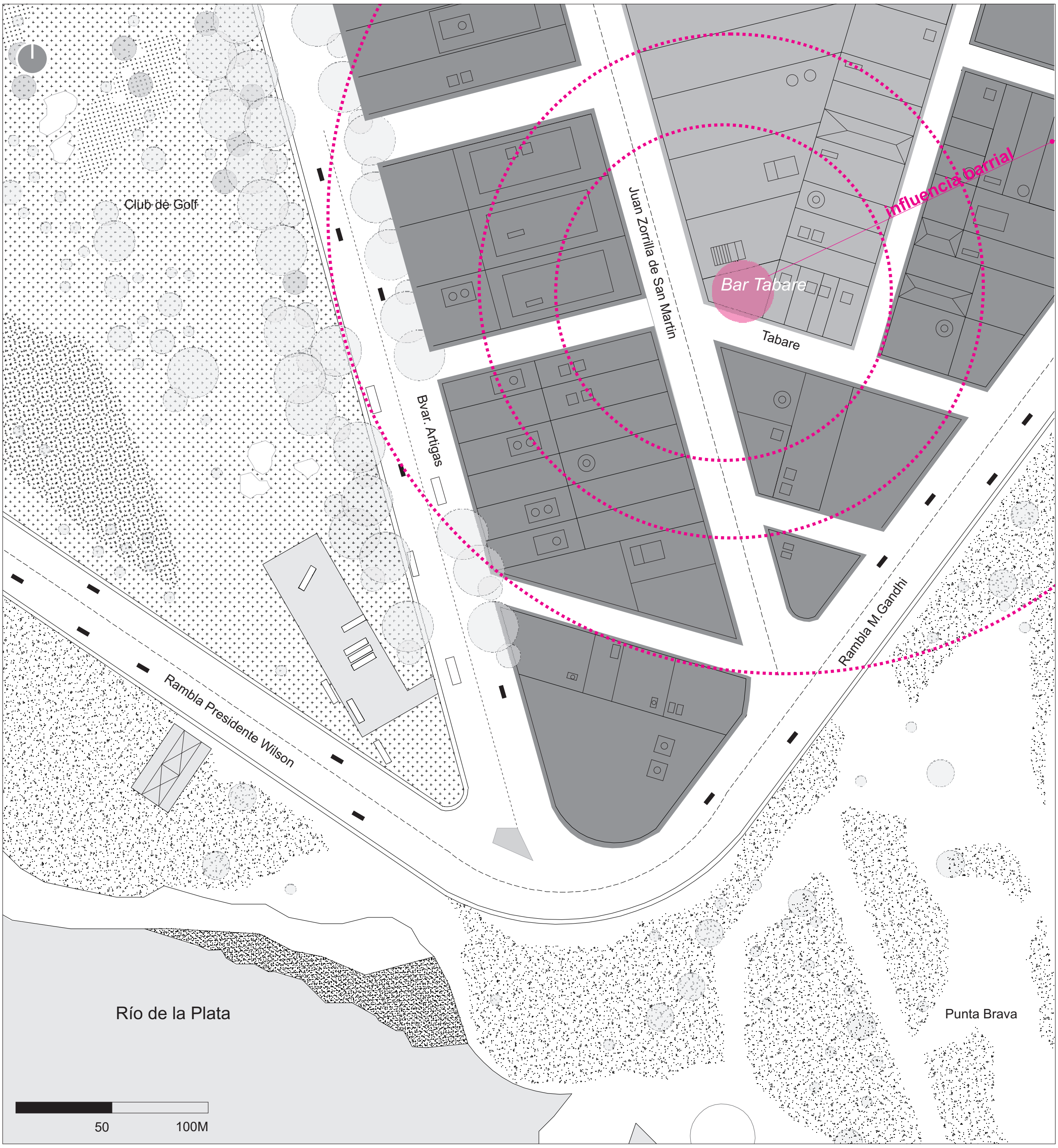
Tabaré

1919
Zorrilla de San Martín 152




Ubicación



Club de Golf
Juan Zorrilla de San Martin
influencia barrial
Bar Tabare
Tabare
Bvar. Artigas
Rambla Presidente Wilson
Rambla M.Gandhi
Río de la Plata
Punta Brava
50
100M


109


110


111

Unidad ambiental, un caso paradigmático

La construcción del edificio data de 1910, incluyendo la vivienda contigua para los dueños del comercio. Se convirtió a partir de 1919 en Almacén y Bar de pescadores, siendo un fiel reflejo de la concepción de «unidad ambiental» manifestada en las distintas escalas de diseño.[71]

En el almacén, la pauta imperante fue el aprovechamiento de las paredes en toda su altura con la aplicación de criterios de máxima practicidad. Los grandes planos verticales se cubrieron de piso a techo con mobiliario en madera empotrado (vitrinas, botelleros y la imprescindible escalera móvil para acceder a los estantes altos). De la monocromía otorgada por la madera lustrada, destaca el sector destinado a exponer los jamones y embutidos, resuelto a modo de nicho revestido en mármol (por razones de higiene) y con una barra de bronce de la que cuelgan los ganchos. Al alcance de la mano están las cajoneras compuestas por una serie de pequeñas gavetas para mercaderías especiales y delicadas, y grandes baúles apoyados en el piso para alimentos a granel. El mostrador logra su expresividad a través de la materia: mármol blanco veteado en la tapa y el frente, este último con sectores de vidrio, y el zócalo en mármol negro. La sencillez constructiva es explícita, se expone la naturaleza de la ejecución dejando a la vista las uniones de las partes, así como los elementos de sujeción (tornillos que unen las placas de mármol a la estructura de madera).

71 En 1993 el establecimiento fue ampliado y transformado en pub y restaurante, pero mantuvo los elementos originales de equipamiento refuncionalizados. Intervinieron en dichas obras el Arq. F.Comerci y con posterioridad el Arq. E.Folle.


112


113

Los escaparates tienen un fino diseño en sus puertas interiores, cuyos vidrios están arenados en delgadas bandas horizontales. Los objetos complementarios, que tuvieron en tiempos pasados una función utilitaria, ahora satisfacen una función simbólica: la balanza de dos platillos y pesas de bronce, las carameleras de vidrio —casi esféricas— y la caja registradora de metal esmaltado.

Entre el almacén y el bar se halla un mueble divisorio con vitrinas hacia ambos lados que permite la comunicación de los locales por dos aberturas (una vinculando los sectores de público, la otra los de despacho).

En el bar se identifican los mismos recursos expresivos, basados en la explotación de las cualidades de los materiales y en la esquematización y simplificación geométrica de las superficies. Es ostensible la racionalización decorativa y técnica, a través de una limitación voluntaria de materiales y procedimientos.

Dentro de su sobriedad formal (los colores imperantes son el marrón oscuro de la madera, y el blanco, gris y negro del mármol), entendido el bar como ámbito de relaciones sociales, denota a través del diseño y la ornamentación ciertas búsquedas de representatividad, condición que no era necesaria en el almacén. El mostrador, que continúa el del almacén, se impone con su rotunda presencia de placas de mármol gris con llamativas vetas, y angostas fajas horizontales negras del mismo material. El uso del material y su diseño es de inspiración principalmente italiana, no obstante en España fue también común hallar este tipo de mostradores en tiendas de ultramarinos, mantequerías y lecherías.



114



115



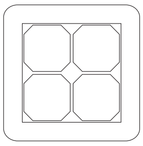
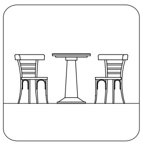
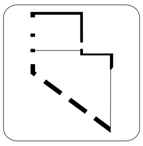
116

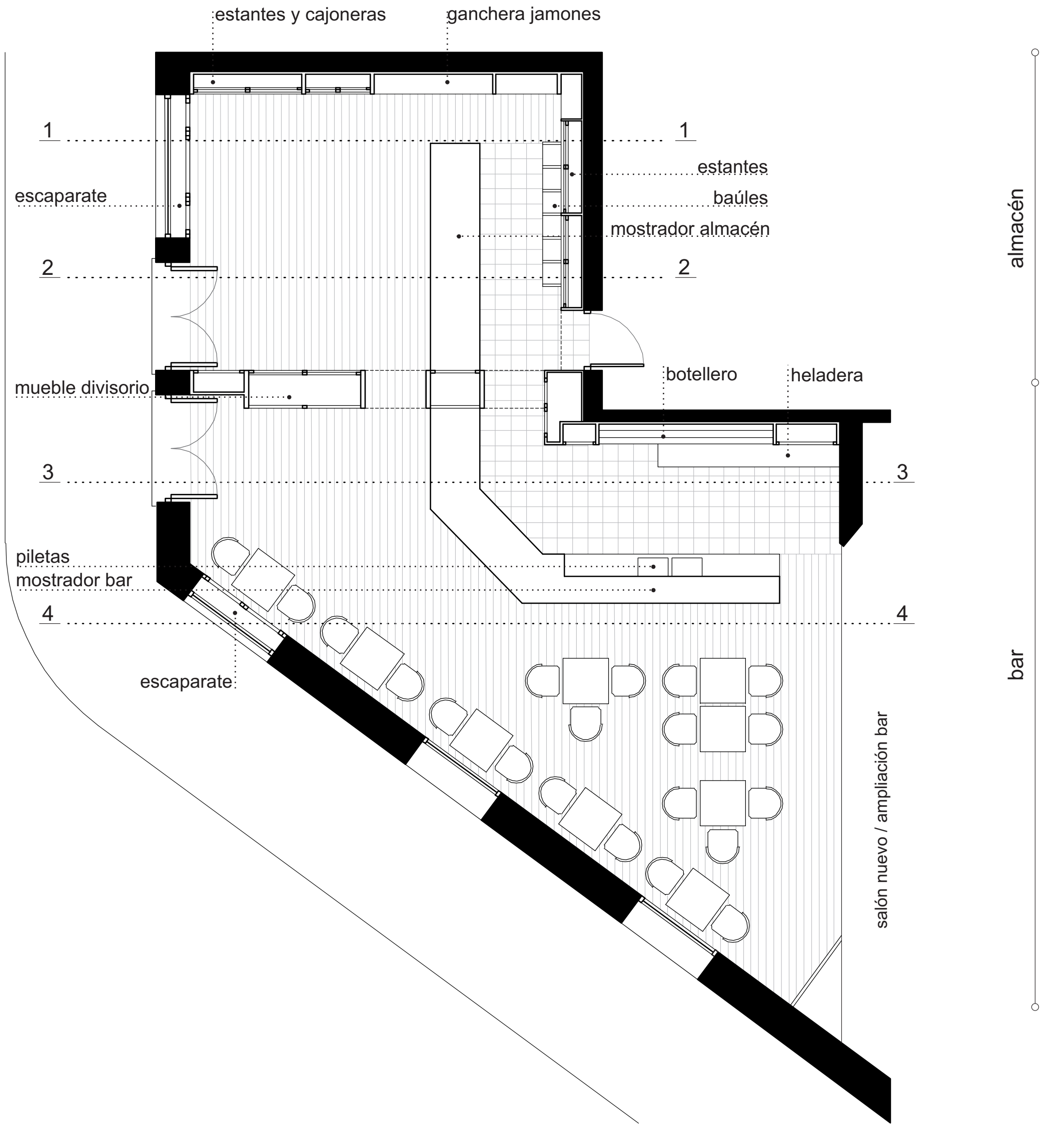
Por detrás, el botellero de madera —de clásica composición simétrica— acompaña la horizontalidad del mostrador, al que contrapone simultáneamente el acento en su eje vertical dado por la ubicación del espejo y el reloj. Aparece la tipografía como un objeto más de diseño, con un estilo característico de los años treinta. Complementa el equipamiento la gran heladera de roble de ocho puertas, de la famosa marca norteamericana «Kelvinator», que incluye un grifo de agua en uno de sus laterales.

Una simple *boiserie* lustrada reviste las paredes, con zócalos y ribetes pintados de negro.

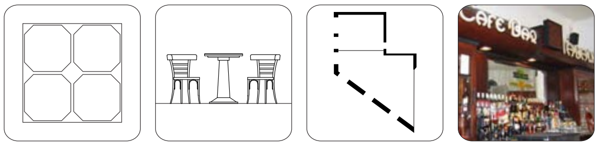
Los pisos de los salones son de largas tablas de madera, excepto en las zonas de despacho por detrás de los mostradores, que para permitir el lavado son de baldosas calcáreas, en color beige y marrón.

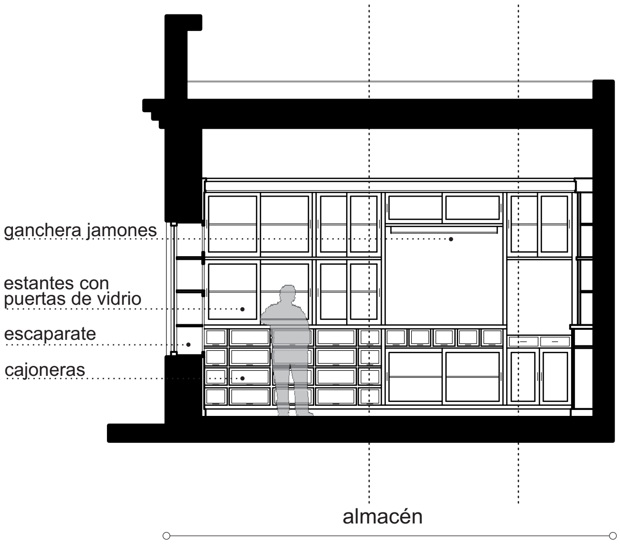
Las mesas y sillas son de diseño exclusivo, no habiendo hallado similares en otros cafés montevideanos. Las mesas cuentan con un pie central compuesto por dos pirámides truncadas superpuestas; la inferior, de menor altura, pintada de negro y la superior, más esbelta, en madera lustrada. Las tapas están constituidas por placas cuadradas de mármol veteado, en colores blanco o negro. Constituyen excelentes representantes de un marcado estilo post-déco geométrico.

planta
esc 1:100

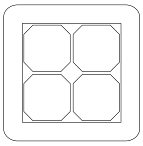
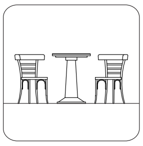
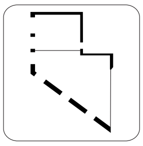


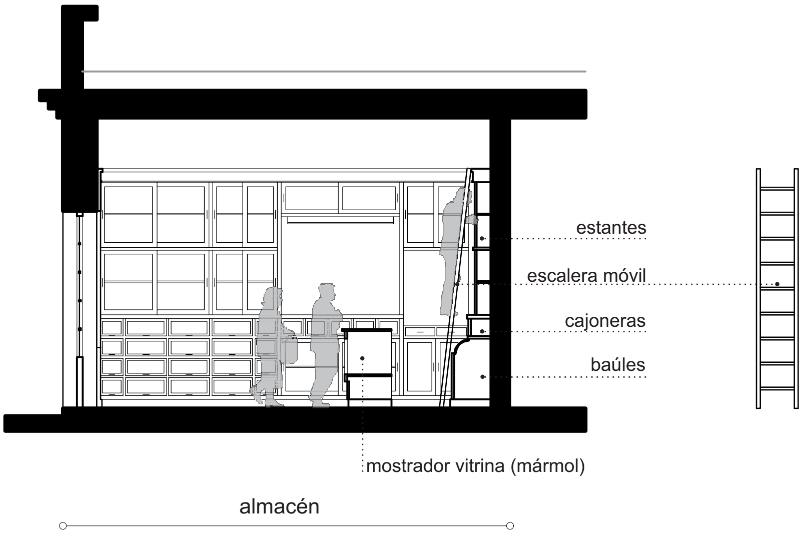


corte 1-1
esc 1:100

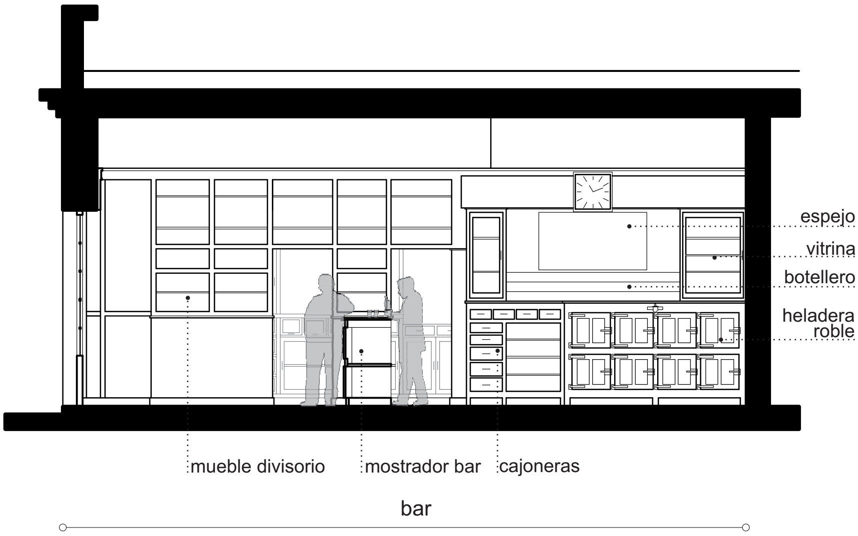


detalle corte 1-1
esc 1:50

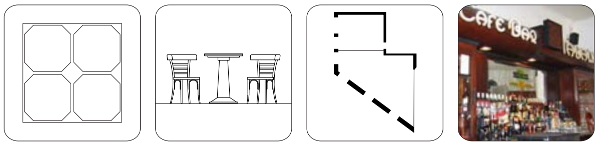


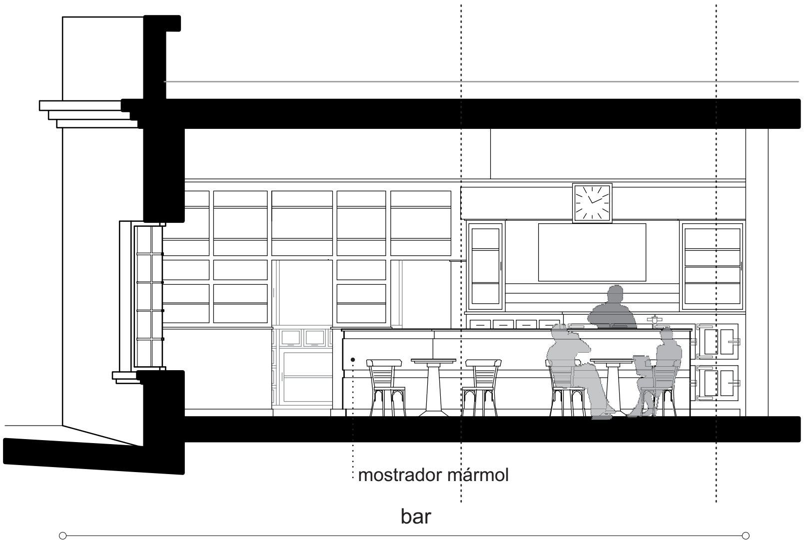


corte 2-2
esc 1:100

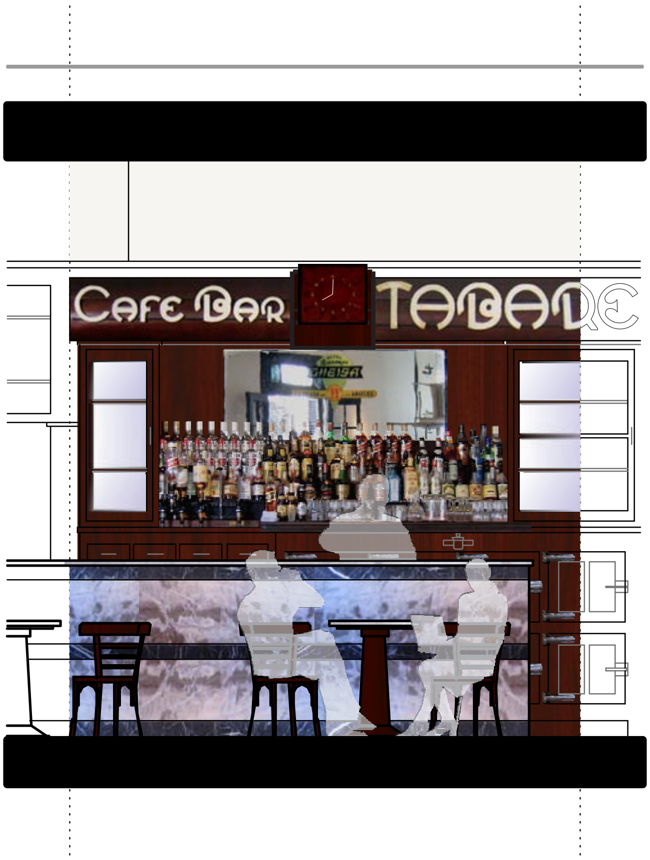


corte 3-3
esc 1:100

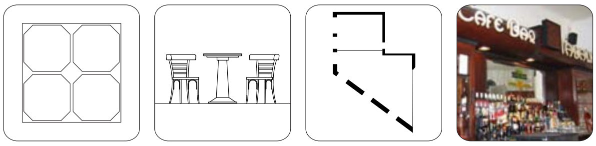




corte 4-4
esc 1:100

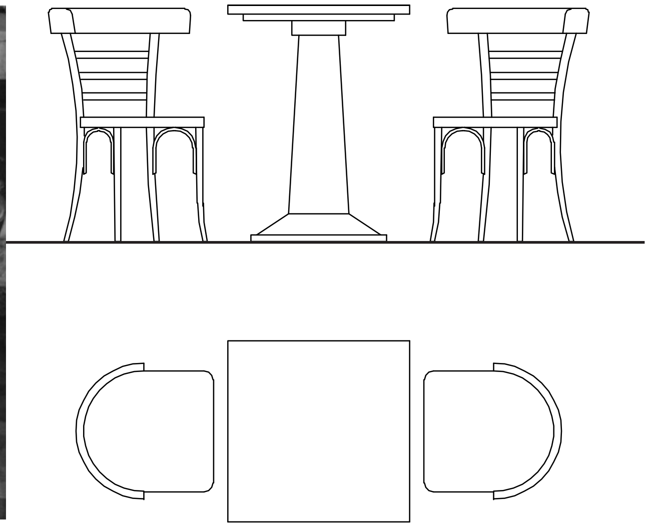


detalle corte 4-4
esc 1:50

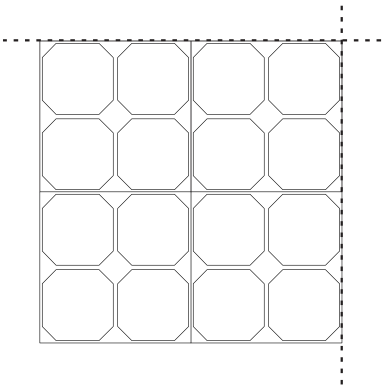


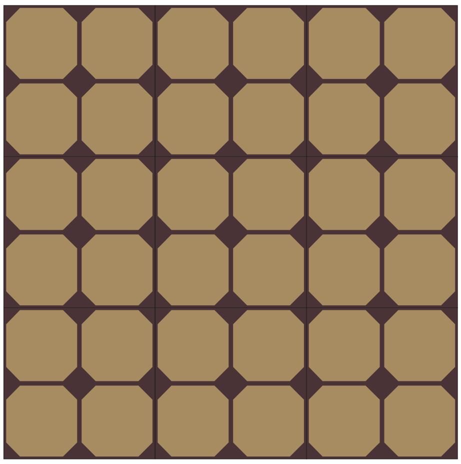


117



sillas y mesa
esc 1:25



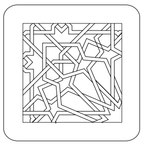
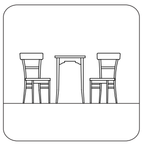
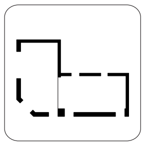


Imágenes Tabaré
108-117. Fotos de la autora

baldosas pavimento / sectores de despacho
esc 1:10

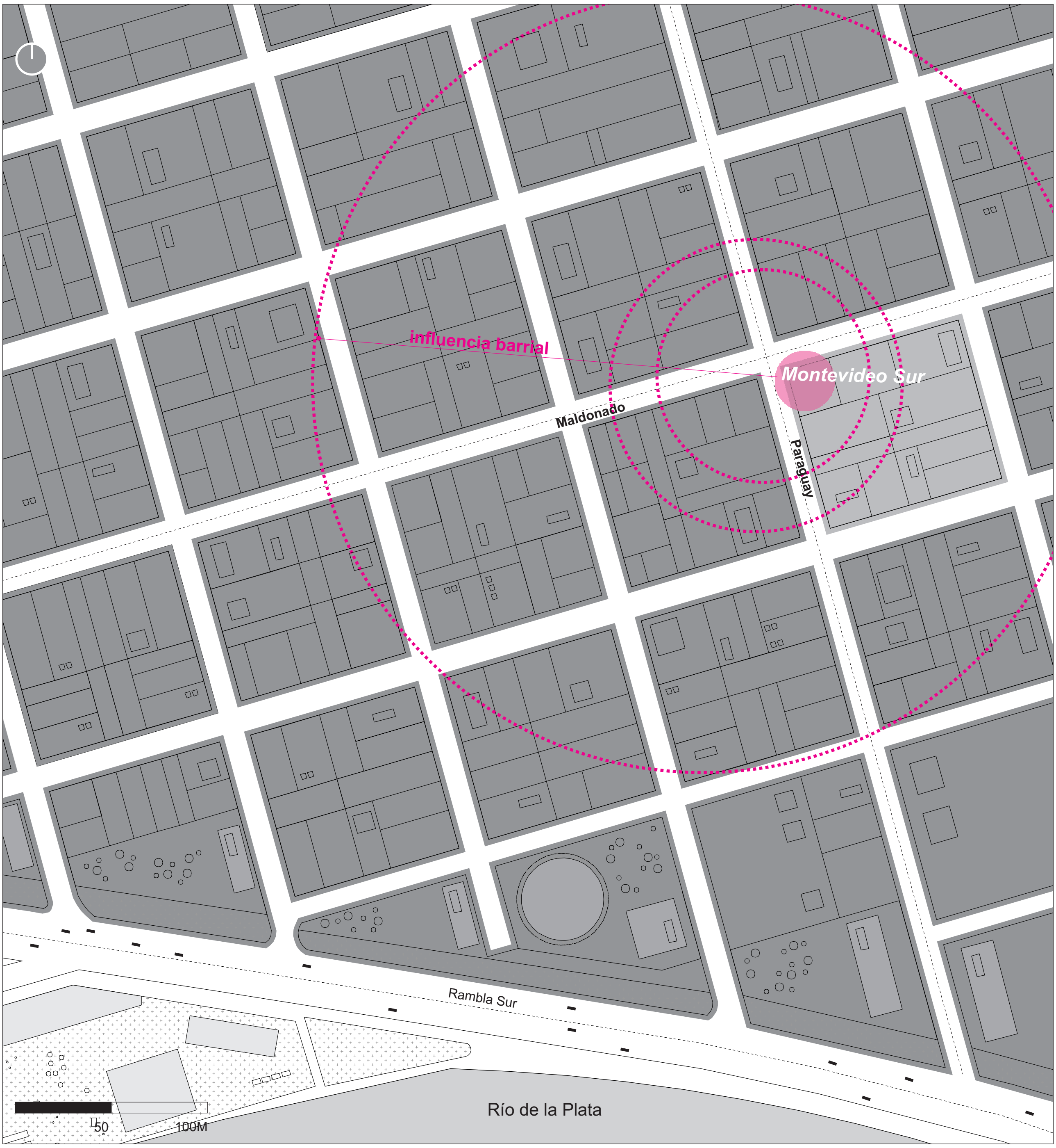
Montevideo Sur

1930
Paraguay 1150




Ubicación



influencia barrial
Montevideo Sur
Maldonado
Paraguay
Rambla Sur
Río de la Plata
50
100M



119



120



121

Hibridación déco-andaluza

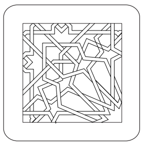
Inserto en la planta baja de un edificio de moderada filiación déco, de austeras fachadas terminadas en revoque gris, presenta una curiosa e interesante dualidad en la concepción del diseño de su espacio interior. Destaca la convivencia de elementos del gusto déco en conjunción con decoración de influencia andaluza. Su planta tiene forma de «L», con el acceso principal por la ochava de la esquina. Hacia la izquierda se ubica el almacén y hacia la derecha el bar, ambos espacialmente integrados. Los diferencia sí el equipamiento, su diseño y materialidad.

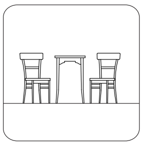
El mobiliario del almacén se impone con su presencia y tamaño, compuesto por altísimas vitrinas botelleras con puertas vidriadas biseladas, complementadas por multiplicidad de armarios y cajoneras que cubren todas las paredes. La madera oscura otorga la nota de color dominante. Su robusto mostrador demuestra gran solidez, resuelto en dos colores: la madera barnizada en los amplios paneles y la madera pintada de negro destacando sectores —la tapa, el zócalo y las ménsulas—, característica propia del gusto déco.

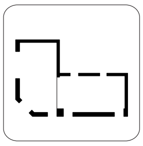
En cambio, el bar tiene un diseño más a escala humana, distendido y colorido. Hay un despliegue de materiales de diferentes texturas, que conviven en armonía. El mostrador de mármol en tonos grises veteados contiene un elegante grifo de cervezas en mármol y bronce, de finísima ejecución, y una vasera de bronce de tres niveles. Por detrás del mostrador se halla el botellero de madera oscura, con su coronamiento acentuado por un arco (sobre el pasaje a la trastienda), en cuyo eje se ubica el típico reloj que identifica a estos establecimientos.

Las paredes están revestidas con un friso de mayólicas andaluzas —cuyo uso se generalizó a partir de la Expo-Sevilla de 1929— creando patrones decorativos de alegres colores (azules y verdes) que generan una cálida atmósfera, reforzada por el ingreso de la luz natural a través de las altas ventanas.

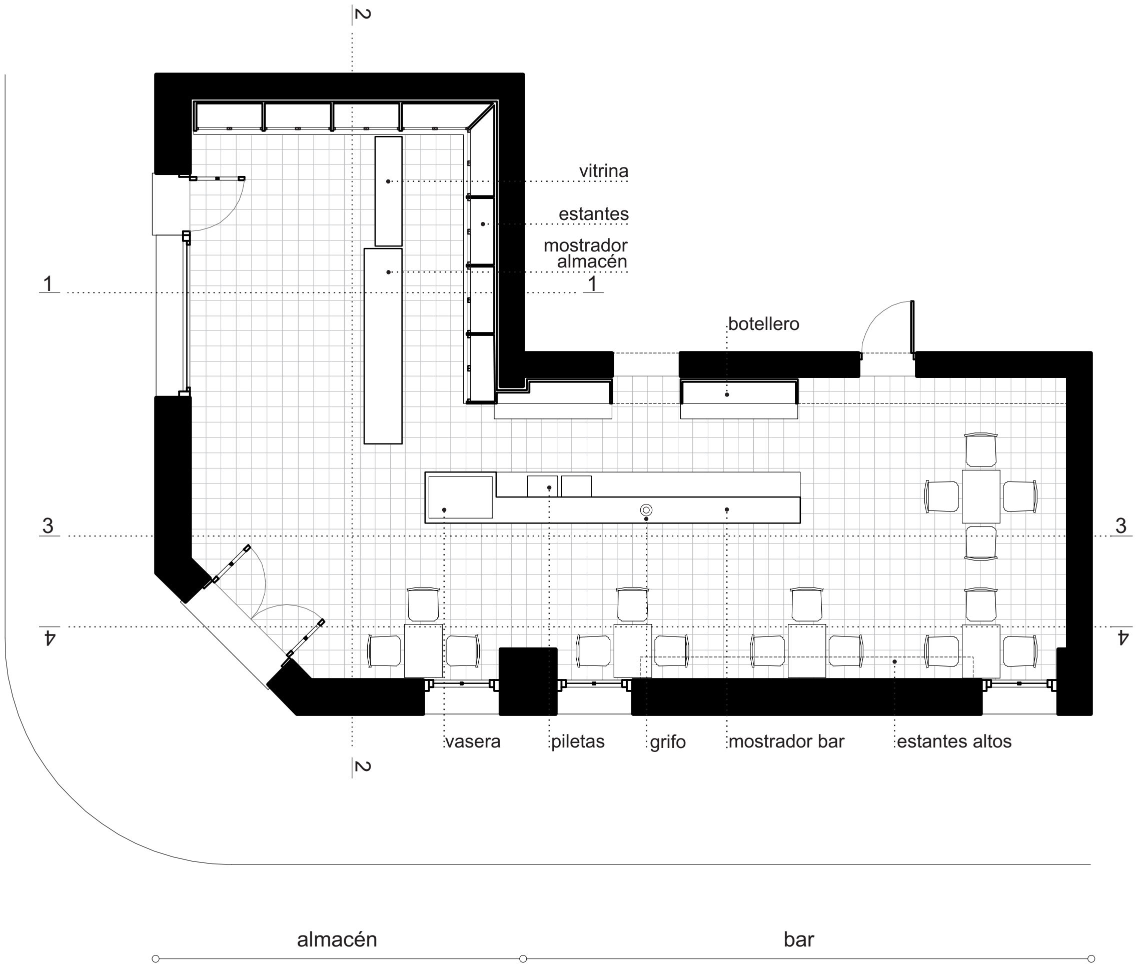
El piso de diseños geométricos, en marrón y beige, aparenta haber sido concebido independientemente del zócalo de mayólicas, no obstante ambos conviven en extraña armonía.



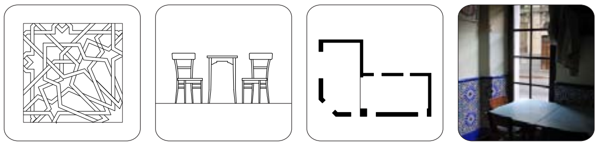


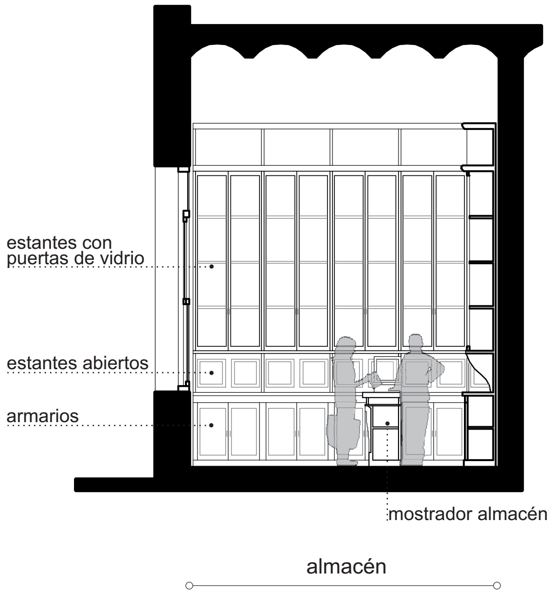




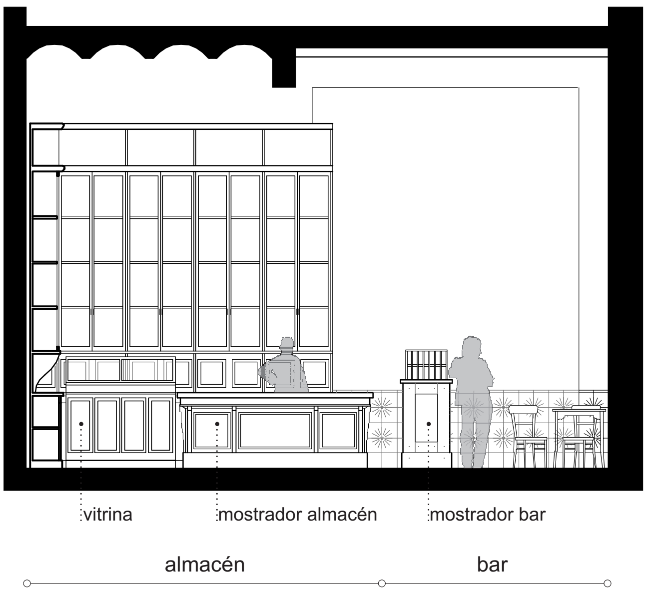


planta
esc 1:100

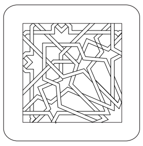


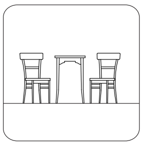


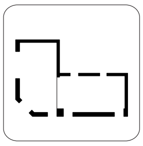
corte 1-1
esc 1:100



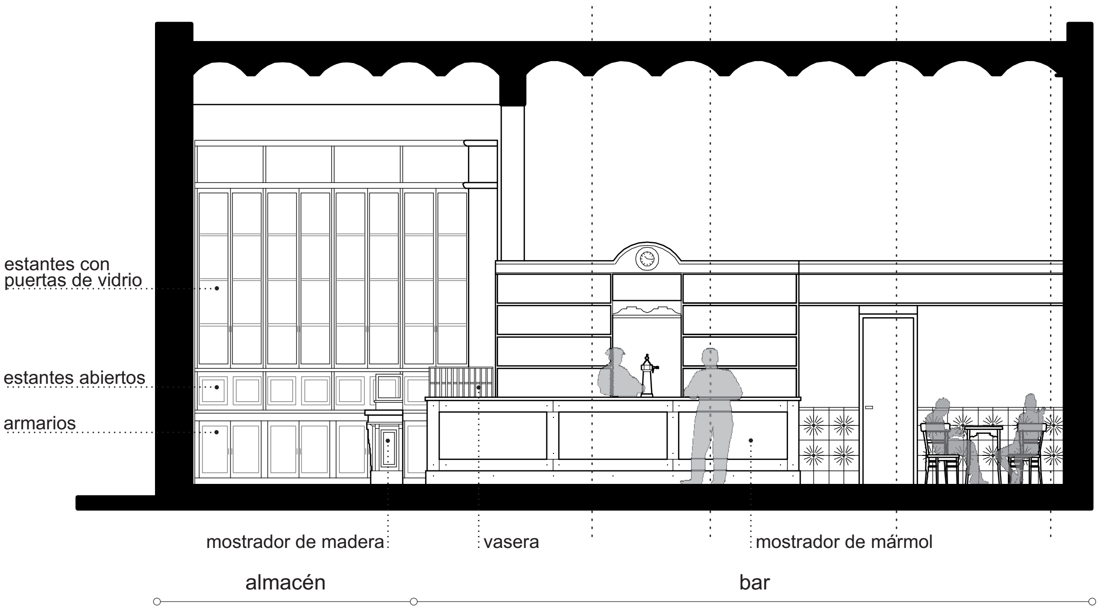
corte 2-2
esc 1:100



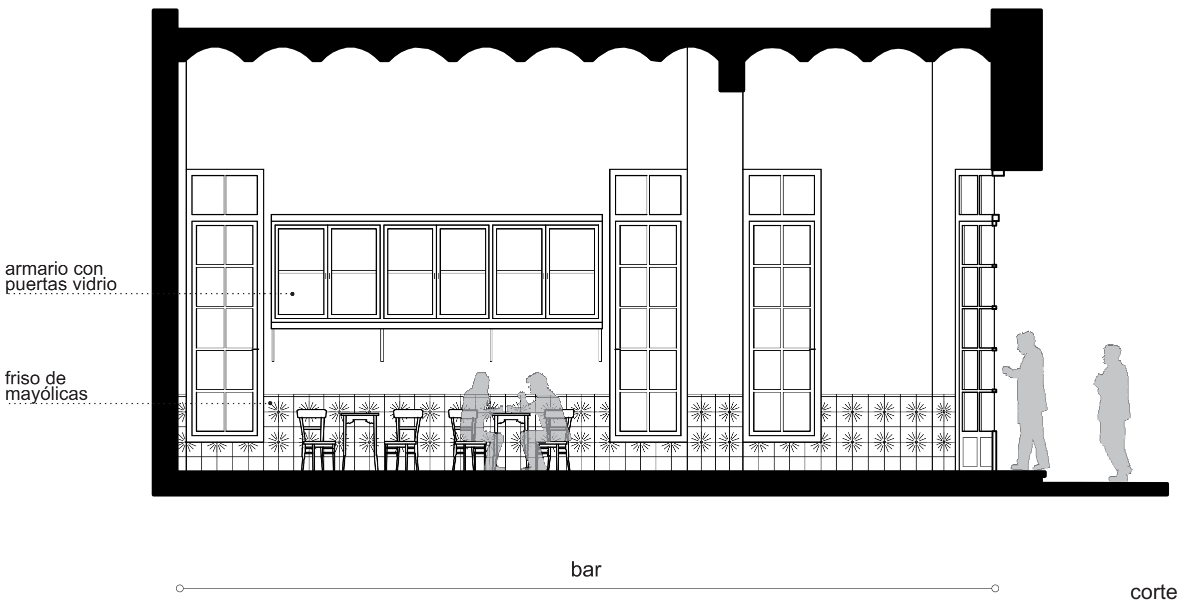




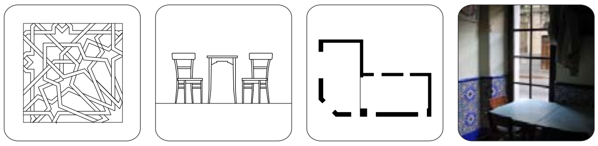


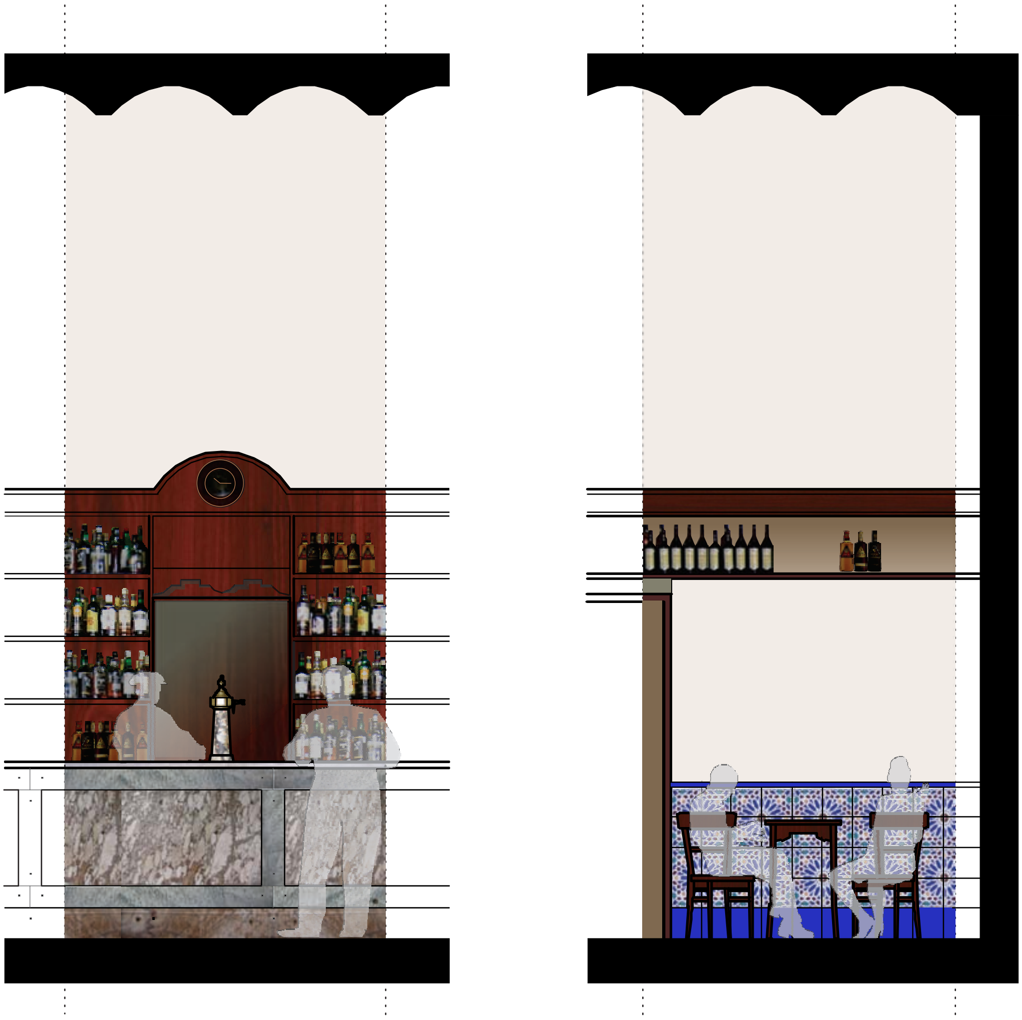


corte 3-3
esc 1:100

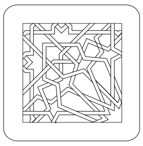


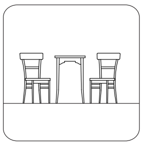
corte 4-4
esc 1:100

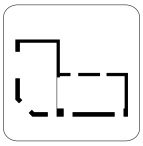




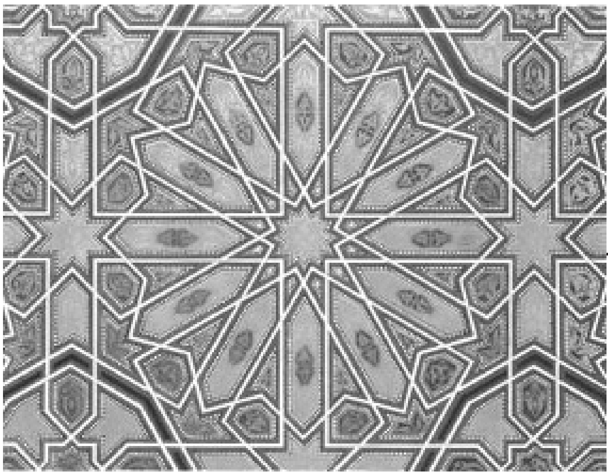
detalles corte 3-3
esc 1:50



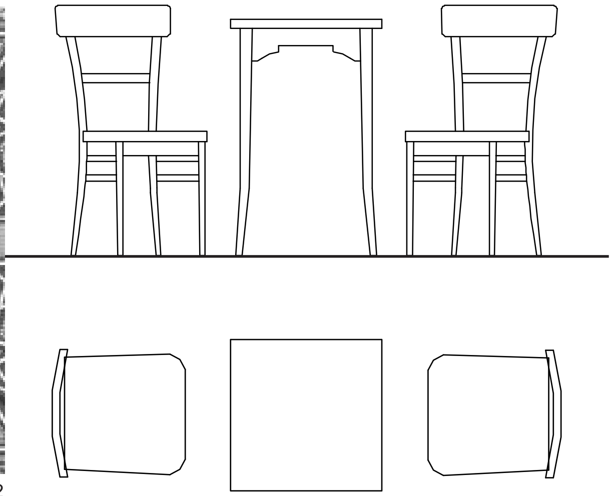




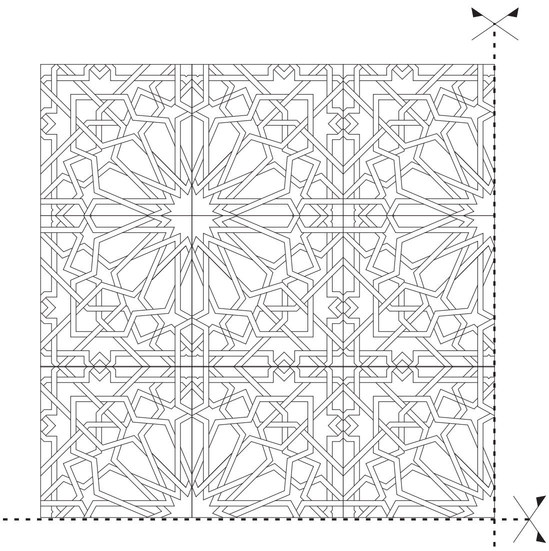




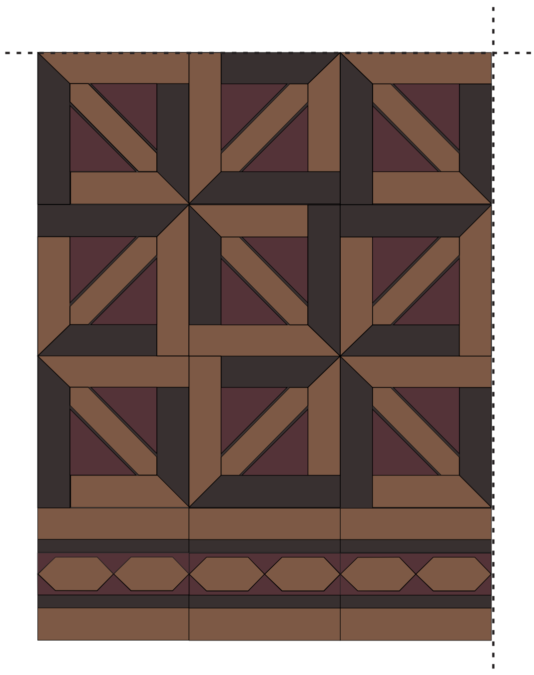
122



sillas y mesa
esc 1:25



friso de mayólicas
esc. 1:10



baldosas pavimento
esc. 1:10

Imágenes Montevideo Sur
118-121. Fotos de la autora
122. Owen Jones, Detail of Plate 42, «Moresque No. 4.» Chromolithograph. *The Grammar of Ornament*, from facsimile of 1856 edition (Studio Editions, 1986)

6 ALMACÉN Y BAR + VIVIENDA

1940 / 1950
Barrios

Smidel (1940)



Micon's (1940)



Su Bar (1940)



El Volcán (1947)



Rey (1950)



Picada (1950)



Tipología



123

Fue en la década de los cuarenta, hasta iniciados los cincuenta, el momento en que se consolidó con raigambre el programa de servicios «Almacén y Bar» como hito en la vida de barrio, al que se incorporó comúnmente la vivienda de sus propietarios (contigua o en planta alta). De ahí en más, se instituyó de tal forma la actividad como modo de vida, que toda la familia participó de la misma. El modelo patriarcal impuso que fueran los hombres los que se ocuparan del bar y las mujeres del almacén, con un estilo de atención altamente personalizado.

Los numerosos ejemplos correspondientes a este período revelan una sólida consistencia en cuanto a los criterios de composición interna y de implantación en el contexto. Se trata ya de obras arquitectónicas construidas con ese fin, cuyos principios de organización espacial responden a las directivas imperantes de inserción urbana y a la lógica funcional derivada de las altas exigencias programáticas, que determinan con exactitud el uso de cada metro cuadrado de suelo.

En una visión global, valorado el conjunto de ejemplos más allá de las tendencias estéticas particularizadas se alcanzan a identificar invariantes —en especial en las últimas dos décadas de estudio— que llevan a conjeturar la existencia de un «tipo»[72] que determina la forma de construcción regularizada que los caracteriza. Por lo tanto, a partir de su aplicación, es posible concebir obras que en apariencia sean totalmente diferentes entre sí. No obstante, se conceptualizan y materializan de forma análoga las relaciones con la trama urbana, los vínculos entre los espacios exteriores e interiores y la plurifuncionalidad interior.

72 Se emplea el concepto de "tipo" entendido como elemento que sirve de regla al modelo y no como objeto que se debe copiar o imitar tal cual es. DEVILLIERS, Christian (Traducción F. Bervejillo - J. P.Gil). (1986). *Tipología del Hábitat y Morfología Urbana*. Montevideo: Revista Trazo N.°16



124



125

La ubicación de estos comercios, invariablemente en las esquinas, calificó las mismas marcando un acento distintivo, sin descuidar la integración a la morfología tradicional de la manzana cerrada de fachadas continuas y alineadas. El tipo arquitectónico se corresponde con la manzana, concebida como módulo elemental arquetípico de cualquier aglomeración, que estructura espontáneamente el tejido urbano. En otra escala, la matriz tipológica del diseño de interiores y equipamiento, responde —posiblemente sin proponérselo— a las premisas específicas del «diseño integral» y la «unidad ambiental». Emergen formas, técnicas constructivas y patrones estéticos repetibles, en los que subyacen también valores culturales permanentes que pautan los hechos arquitectónicos en cuanto a su rol significante dentro de la sociedad.

El concepto de la repetibilidad de la obra de arquitectura —y por ende el de tipo— fue empleado por Rafael Moneo en los términos de concebir a la misma como perteneciente a una clase de objetos reproducibles, caracterizados por tener una estructura formal similar. Así sencillamente, yendo a las raíces, la construcción de un edificio es equivalente a la fabricación de cualquier objeto útil: una cesta, un cuenco, o una silla.[73]

Como ya ha sido planteado en capítulos anteriores, las obras correspondientes a este programa arquitectónico no fueron ejecutadas por profesionales universitarios (arquitectos). Tampoco se había construido ni formalizado desde la academia una teorización ni un saber disciplinar específico al que se pudiera acudir al momento de abordar un proyecto de esta índole.

73 MONEO, Rafael. *Sobre la noción de tipo.* Oppositions 13
«(...) Los primeros productos de lo que hemos más tarde llamado arquitectura no eran muy distintos de los instrumentos y herramientas que el hombre primitivo inventó para mejor subsistir en su medio: construir una cabaña pasaba por solucionar problemas de forma y diseño similares a los que implicaba el trenzado de una cesta, es decir la fabricación de un objeto útil.»

Consecuentemente, quedó en manos de constructores y artesanos su resolución, quienes recurrieron a esquemas compositivos y a modos de hacer ya experimentados —transmitidos por la tradición— de validez probada. El «tipo» surgió de la suma de acciones colectivas, dado que todos sabían cómo debía ser un «Café y Bar» o un «Almacén y Bar» para que se identificara como tal. Se reconoce la filiación a una raíz común, a una estructura formal similar, de acuerdo a un «principio ordenador según el cual una serie de elementos, gobernados por unas precisas relaciones, adquieren una determinada estructura».[74]

La eficiencia funcional para la realización de la actividad fue una pauta directriz para el diseño y la organización de los componentes en el espacio, que involucró desde la escala urbanística hasta la del detalle de mobiliario. Tal pragmatismo, no dejó de lado las preocupaciones formales puras, ni impidió la generación de lenguajes ornamentales con características propias adaptados al «gusto» de la época.

Para comprender la íntima relación que existe entre las obras, los autores, los usuarios y los sitios, se hace necesario mirarlas con ojos de profesional moderno. Queda en evidencia, la existencia del tipo como producto de la «conciencia espontánea», entendida como la «aptitud de un sujeto actuante para adaptarse a la esencia cultural heredada, sin necesidad ni obligatoriedad de mediaciones o de decisiones».[75]

74 MARTÍ ARÍS, Carlos. (1993). *Las variaciones de la identidad. Ensayo sobre el tipo en arquitectura*, p. 103

75 CANIGGIA, G. y MAFFEI G.L. (1995). *Tipología de la edificación. Estructura del espacio antrópico,* p. 28
«(...) El término tipo está estrechamente relacionado con los definidos anteriormente. En un momento de mayor continuidad cultural, el actuante, guiado por la conciencia espontánea, tiene la posibilidad de hacer un objeto "sin pensar en él", condicionado sólo por el sustrato inconsciente de la cultura heredada, transmitida y evolucionada a la del momento temporal correspondiente a su actuación; ese objeto estará determinado por las anteriores experiencias realizadas en su entorno cultural, traducidas en un sistema de conocimientos integrados, asumidos globalmente, para satisfacer la necesidad especial a la que ese objeto debe responder. Esos conocimientos son ya un organismo, en cuanto que son una correlación integrada autosuficiente de nociones complementarias orientadas a un fin unitario: son ya una pre-proyección de lo que será el objeto realizado, terminado, aunque sean anteriores al objeto físico mismo.»

Por lo tanto, la conceptualización del tipo arquitectónico —vigente al momento histórico de la realización de cada obra— surgió de la transmisión de un conocimiento consolidado en cada ámbito cultural, referido a la conformación de una técnica capaz de resolver problemas similares con soluciones análogas. En la cultura espontánea de la edificación, el tipo manifiesta imbricaciones en todas las escalas de proyecto como expresión de correlatos y permanencias genéricas, pero sin recurrir a modelos a imitar, ni a esquemas ni a códigos reduccionistas. Esta idea de tipo que condensa la herencia histórica, no se interpreta de manera estática, sino que la noción implica asumir su desarrollo, su especialización, su adaptación a los cambios, pero basándose en la permanencia de sustratos comunes, y sirviendo de matriz a futuras realizaciones.

De este modo, todos los «Cafés y Bares» construidos en un mismo entorno temporal y geográfico, responden a estándares conferidos por una determinada cultura de la edificación, inherente a la experiencia previa de la colectividad operante.

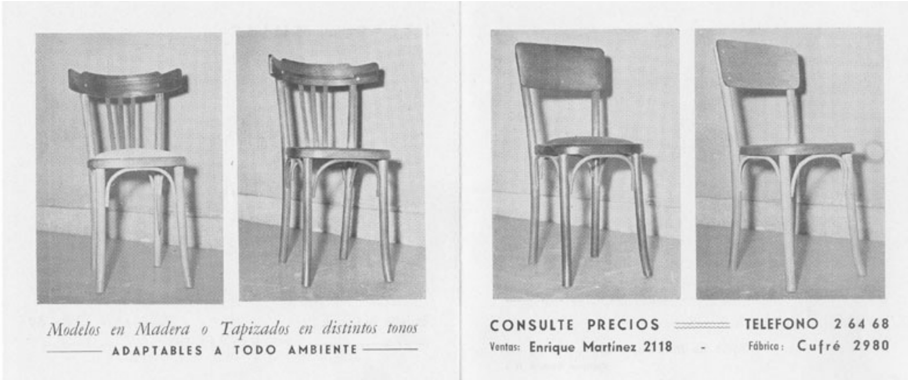
Equipamiento / estandarización



126

Tanto el diseño interior de los locales como el de su equipamiento, fueron concebidos por diferentes actores. La sumatoria de aportes basados en modos de hacer habituales —coordinados en mayor o menor grado— dio resultados de gran coherencia funcional y estética. Esta última recurrió al empleo de sistemas ornamentales simples, en los que predominó la esquematización y la geometrización, en consonancia con la búsqueda de la sencilla eficiencia. La producción del equipamiento, realizada en talleres artesanales especializados —principalmente carpinterías, mueblerías y marmolerías— se normalizó en lo concerniente al diseño y la ejecución. Para el mobiliario fijo se generaron sistemas estandarizados —conformados por estantes, cajoneras, baúles, vitrinas, botelleros, armarios, también lambrices y espejos en el sector de bar— como equipamiento integral que recorría todo el perímetro del local aprovechando hasta el último centímetro. En cada caso se reconocen los mismos tipos de componentes, aunque combinados o situados en el espacio de modo diferente. Esta producción de elementos seriados y modulados, brindó una enorme libertad compositiva, permitiendo, en el resultado final, reconocer la autonomía de cada parte sin perder la unidad y la conexión con el todo.

Con relación al equipamiento móvil —en especial las mesas y sillas— a las clásicas y afamadas sillas Thonet, que seguían importándose, se sumó una oferta de fabricación nacional, producto de la entonces floreciente industria local manufacturera. Las mismas podían elegirse por catálogo, y habilitaban ciertas variantes de acuerdo al gusto del cliente al permitir combinar partes de distintos modelos —respaldos, asientos, tapizados— para generar uno nuevo.



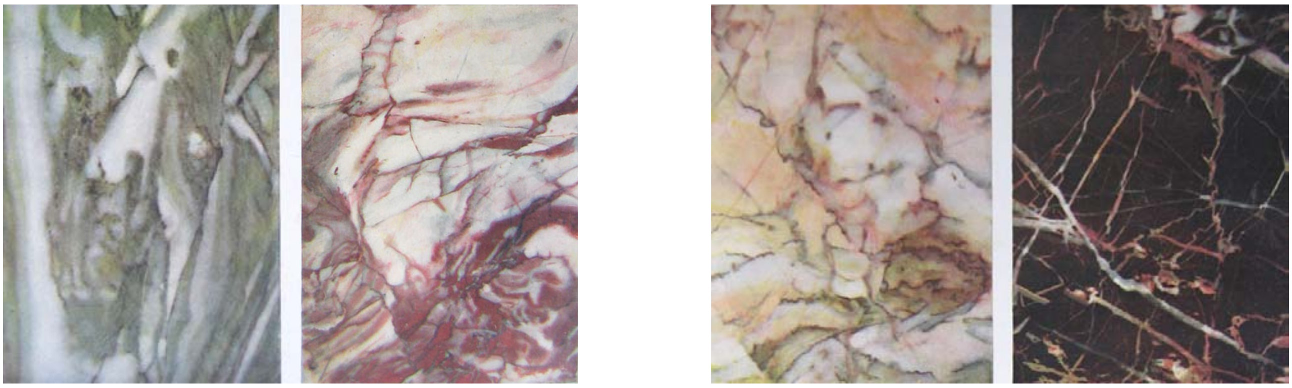
127

La madera fue el material dominante, usado por su calidad y solidez, tanto para el mobiliario como para la obra blanca —puertas y ventanas—. Las más frecuentemente empleadas fueron el pino blanco para las puertas interiores y el cedro para las aberturas exteriores; el pinotea para los marcos y los pisos. Para los muebles —realizados en carpinterías con secciones especializadas: «carpintería artística», «ebanistería», «escultura en madera», «taller de sillas», entre otros— «se emplearon gran variedad de maderas importadas: nogal, nogal italiano, roble, roble americano, peteribí, algarrobo, haya, incienso, palo santo, diversas clases de pino, cedro, etc.»[76]

Este mobiliario era complementado por importantes heladeras —en sus orígenes de hielo— de varias hileras de puertas revestidas en roble con llamativos herrajes metálicos. De uso común fue la marca «Kelvinator», de origen norteamericano. Dichas heladeras, por su robustez actuaron a modo de basamento dentro de la composición tripartita según la cual se organizaban los estratos sucesivos: el botellero escalonado con sus espejos de fondo y la cornisa saliente constituyendo el remate. Por lo general, este esquema compositivo fue una constante en la que puede corroborarse una clara vocación por la simetría (total o parcial).

Asimismo, dentro del equipamiento fijo, los mostradores merecieron una especial atención de diseño. En las primeras décadas del siglo XX fueron totalmente construidos en madera, con frentes ornamentados en bajorrelieve siguiendo cánones ecléctico-historicistas y tapa de estaño que contenía pileta, vasera y grifos.

76 ANTOLA, GALBIATI, MAZZINI, MORENO, PONTE. (1994). *El aporte italiano a la imagen de Montevideo a través de la vivienda.*



a b c d 128

Progresivamente, la madera y el estaño de los mostradores fueron sustituidos por el mármol, material más duro, resistente a golpes de impacto, fácilmente lavable y «de difícil impregnación» como exigían las ordenanzas correspondientes.

Con el cambio de material, desapareció la ornamentación figurativa superpuesta, dando paso a la desnudez del mismo y por ende a la abstracción. La composición, cuidadosamente estudiada, se basó prioritariamente en las cualidades del material, sacando partido de la expresividad de los diversos colores y vetas de los mármoles, combinados en diseños geométricos simples.

El sistema constructivo fue muy básico: sobre estructuras de parantes y travesaños de madera se colocaban, atornilladas, las placas de mármol de los frentes, los laterales y la tapa.

Su ejecución la realizaron los denominados talleres de «marmolería artística», que recurrieron tanto al empleo de mármoles extraídos de canteras de Uruguay, como importados. Uno de los talleres más destacados fue «Laviere Vitacca e hijos», que los tuvo de «escultura» y «marmolería mecánica». La casa fue fundada en 1895, por dicho inmigrante italiano, y su especialidad la constituyeron los trabajos de obras decorativas.

> Esta acreditada casa recibe los mármoles que emplea en sus trabajos, de las más famosas fuentes de producción, tales como las de Italia: Carrara, Verona y Vicenza, en todas sus múltiples y más ricas variedades. También importa mármoles de Francia y de Bélgica; y ónix de la República Argentina provenientes de las canteras de las provincias de Mendoza y San Luis, que son las que producen los de mejor calidad del mundo.[77]

77 *El libro del Centenario*, p. 776

Calificación artesanal



129

En el ámbito local, rastreando antecedentes, las primeras instituciones de enseñanza formal para obreros y artesanos, creadas a tal fin, fueron los «Talleres de la Maestranza» dependientes del Ejército que impartían clases a modo de rehabilitación para jóvenes marginados. Dichos talleres pasan posteriormente a la órbita de la Comisión de Caridad, convirtiéndose en 1880 en «Escuela Nacional de Artes y Oficios». Pero, es recién en las primeras décadas del siglo XX, en que se inicia un proceso de reposicionamiento social y cultural de la enseñanza de los oficios con un sesgo industrialista, que culmina en 1942 con la creación de la «Universidad del Trabajo del Uruguay» con la base de los organismos que en dicho momento integraban la Dirección General de la Enseñanza Industrial.[78] Del estudio de los nuevos planes y programas de enseñanza vinculados a las industrias de la construcción se constata la búsqueda de la alta especialización y el perfeccionamiento técnico. Se impartían cursos de tres años de enseñanza de dibujo, matemáticas, tecnología, práctica de taller: herrería, pintura de obra, instalación sanitaria, zinguería, albañilería, cerámica, carpintería, escultores de obra, taracea, calefaccionistas y ebanistería, entre otros.

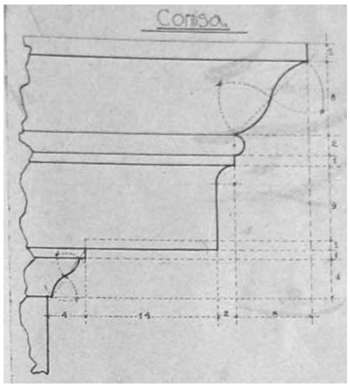
78 "Compete a la Universidad del Trabajo del Uruguay:
a)La enseñanza cultural destinada a la elevación intelectual de los trabajadores y a su formación técnica.
b)La enseñanza completa de los conocimientos técnicos, manuales e industriales, atendiéndose en forma especial lo relacionado con las industrias extractivas y de transformación de las materias primas nacionales.
c)La enseñanza complementaria para los obreros.
d)La enseñanza de las artes aplicadas.
e)Contribución al perfeccionamiento de las industrias existentes, fomento y colaboración con las que puedan organizarse.
f)Información respecto a la estructura y funcionamiento de las industrias nacionales.
g)Examen de aptitudes técnicas."
ARIAS, José F. (Director General de la Universidad del Trabajo del Uruguay). (1947). *Universidades del Trabajo.*

- **Escuela de Industrias de la Construcción**
Peritos en construcción (constructores de obra), Dibujantes profesionales, Carpinteros.

- **Escuela de Artes Aplicadas**
Escultura decorativa, Pintura decorativa, Grabado, Cerámica artística, Plástica Decorativa (talla de materiales diversos). Vidriería decorativa. Ebanistería, taracea y marquetería. Muebles. Juguetes artísticos. Escenografía y luminotecnia.
- **Dibujo**
Programa de Dibujo (comunes para todas las manualidades de varones).
La importancia del Dibujo como lenguaje técnico de expresión gráfica.
Cursos de carpintería y marquetería
Carpintería: Práctica de taller en labrado de un trozo de madera.
Marquetería: Enchapado, sobre tableros planos, curvos, esféricos, etc. Filetes, procedimientos del curvado de los mismos.
-**Tecnología de Carpintería y Marquetería**
Carpintería. Lambrices y Parquets. Revestimientos de madera.
- **Cursos de Arte Aplicado**
Cerámica
Vidriería Artística Dibujo del natural. Letras, tipos distintos. Dibujo lineal y geométrico. Aplicación del color por tintas planas y superpuestas. Estilización y creación de formas decorativas. Composición, pintura aplicada a la vidriería.
- **Escenografía y luminotecnia**
Taller de aplicación. Dibujo de elementos básicos de la arquitectura, órdenes arquitectónicos, nomenclaturas, etc.
Estudio profundizado de la arquitectura plástico-decorativa.
- **Plástica decorativa**
Talla en madera: bajorrelieve y figuras recortadas de poco espesor; pulido, teñido y lustre a seda y goma laca. Escultura en madera.
Dibujo aplicado:
1- ejercicios de líneas a pulso;
2- dibujo del natural, de hojas, flores, insectos, etc. Estudio minucioso y variado de estos elementos;
3- estilización de elementos naturales;
4- guardas y figuras geométricas compuestas con líneas y elementos naturales;
5- composición decorativa aplicada;
6- nociones elementales sobre los colores y su aplicación práctica.
-**Dibujo y grabado**
-**Escultura**
-**Curso de Taracea**
-**Curso de marquetería geométrica**
Taller complementario del curso de mueblería ebanistería. Ejercicios progresivos de ajuste de chapa de formas geométricas. Realización de marquetería utilizando madera maciza. Fabricación de filetes y frisos.
-**Curso de ebanistería**
Curso de perfeccionamiento. El programa comprenderá los distintos tipos de muebles y sus técnicas de construcción.
Nota: la Taracea y la Marquetería, a pesar de sus técnicas distintas deben estar vinculadas en forma decisiva al Curso de Ebanistería.

Fuente: ARIAS, José F. (1947). *Universidades del Trabajo.*

Enseñanza del dibujo



130

Consta ya en los programas de 1910 de la Escuela de Artes y Oficios la existencia de cursos de «dibujo lineal», «dibujo de ornato», «dibujo a pulso» y «dibujo de máquinas». El «dibujo lineal» y el «dibujo de ornato» fueron asignaturas troncales, en las que se enseñaba la representación precisa de los componentes de los órdenes arquitectónicos clásicos y de elementos ornamentales eclécticos de diversos estilos.

No obstante, cuando en 1915 Figari[79] asume la dirección de la Escuela expresa:

> En todos los talleres se siente la falta del dibujo como un obstáculo al progreso de los alumnos y a la tarea de los maestros (...) (un curso de esa naturaleza) tendería a elevar el ambiente intelectual de la Escuela, creando así el primer vínculo de unión de esfuerzos entre los artistas y artesanos en el país, cosa tan saludable y tan encomiada por Ruskin en páginas memorables.[80]

En su lucha por reencauzar la enseñanza del dibujo, prohibió la copia de modelos gráficos, láminas y yesos, sustituyéndolos por el uso de modelos naturales de inspiración regionalista.[81] Pretendió formar un criterio más que una destreza manual, modelar el ingenio más que el dominio de la disciplina.

79 Pedro Figari: abogado-pintor-pensador (1861-1938).
80 PELUFFO, G. (1985). *Figari: arte e industria en el novecientos.*
81 «Es así que (...) Confluyen las más variadas expectativas de formación básica para obreros, artesanos, técnicos y artistas, en el estudio del dibujo. Además del referido interés por el "dibujo técnico" se constata, una progresiva tendencia a ir sustituyendo la copia de láminas y yesos, por el croquis o dibujo de estudio basado en modelos naturales: formas humanas, de la flora o de la fauna. Este hecho, aparece avalado principalmente por dos circunstancias: una radicada en el campo de la metodología pedagógica, otra en el de las nuevas tendencias del "gusto" expresadas en el movimiento de las artes decorativas de origen europeo. La primera atañe a la influencia del positivismo filosófico en la enseñanza, que desprecia la irreflexión imitativa favoreciendo en cambio los estudios basados en la observación directa de la realidad natural. La segunda, se vincula como fue señalado, a la crisis del eclecticismo europeo y a la reacción renovadora.» *Op. Cit.*


131


132

La propuesta de Figari se aplicó apenas durante el lapso de su dirección (1915-1917). La misma despertó enfervorizadas críticas desde la Academia (Facultad de Arquitectura) y desde el sector empresario-industrial, que requería esencialmente operarios capacitados técnicamente.

En el posterior programa de dibujo —en cuya definición participó el Arqto. Joseph Paul Carrè[82]— se lo consideró exclusivamente como disciplina instrumental:

> Dibujar es analizar las particularidades del objeto y representarlas en todas sus partes perfectamente definidas para obtener su exacta reproducción (...) (Ya que) el fin verdadero de esta enseñanza es la ejecución del objeto, en las mejores condiciones de forma, aspecto, solidez y otras cualidades inherentes a su naturaleza.

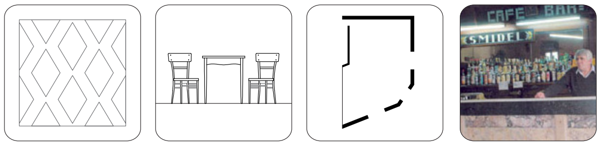
De ahí en adelante, la enseñanza del dibujo para artesanos y obreros en la órbita del Consejo Superior de la Enseñanza Industrial quedó en manos de profesores arquitectos, de modo de garantizar la formación aspirada por el Prof. Arq. Carrè.

82 Arqto. Joseph Paul Carrè —formado en *L'Ecòle des Beaux Arts* de París— fundador del primer Taller de Proyectos de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de la República (Uruguay).

Imágenes Almacén y Bar + Vivienda
123. «Micon's». Foto de la autora
124. «Su Bar». Foto de la autora
125. «El Volcán». Foto de la autora
126-127. Folletos mueblería Capozzolo
128. Mármoles del Uruguay, Canteras de la Compañía de materiales de Construcción:
a- Cipollino Oriental, b- Rojo Oriental, c- Arabescato Oriental, d- Pororo (Monte Aurato).
El libro del Centenario, p. 240
129. Talleres «Laviere Vitacca». *El libro del Centenario*, p. 776
130. Dibujo Geométrico (Curso para Obreros). Prof. Arq. L. Noceto. *Revista Trabajo N. °23*, p. 33
131-132. Curso de dibujo de Detalle Ornamental. Prof. Arq. J. P. Sierra Morató. *Revista Trabajo N. °23*, pp. 34-35

Smidel

1940
Av. 8 de Octubre 4649





Ubicación



8 de octubre
Smidel
Smidel
influencia barrial
Gob. Vigodet
50
100M



134



135

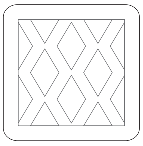
Sencillez déco

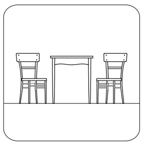
Del antiguo almacén y bar, de la firma «Vizcaya y Bernengo», fundado en los años cuarenta, poco sobrevive. La foto tomada en dicha década muestra un importante almacén de largo mostrador de madera, sobre el cual apoyan las clásicas caja registradora y balanza de platillos, así como un gato (también ineludible a los efectos del control de roedores). Sus serios dependientes, ubicados a distancias regulares, acompasan el ritmo de las altas estanterías-vitrinas, ampliamente surtidas de mercadería hasta el techo. Era una época de bonanza y de empuje comercial del barrio de La Unión, debilitados los mismos con el transcurso de los años posteriores.

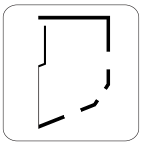
De aquel establecimiento —no obstante mantiene su extensa superficie— solo se conserva intacto el sector de bar, con su mostrador de mármol negro y rosado marcadamente veteado.

Por detrás, se destaca la heladera y el botellero de esquina ochavada con el singular diseño de sus espejos recortados y enmarcados. Su remate lo constituye una marquesina de vidrios coloridos —ejecutada mediante la técnica artesanal del vitral— con una tipografía y una decoración basada en elementos formales geométricos pertenecientes a una estética déco.

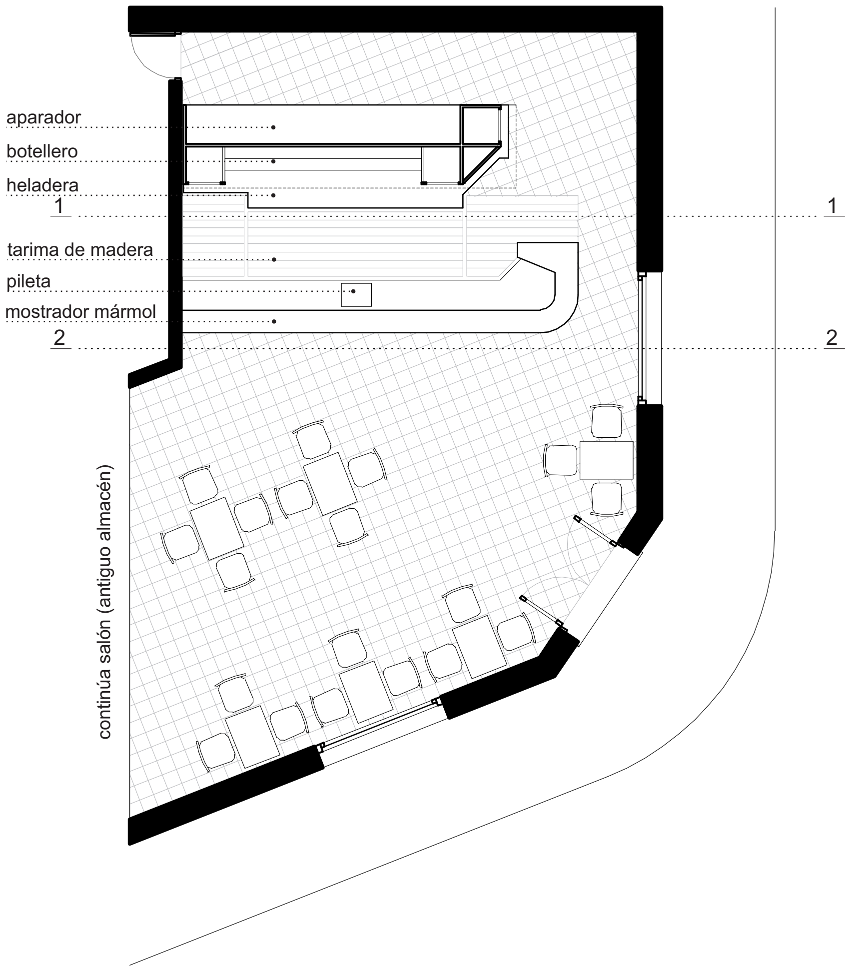
Se recurre a la iluminación como un elemento fundamental en la expresión —líneas horizontales de luz que emanan de los tubos fluorescentes— en un marco de afinada resolución del detalle y gran sencillez.



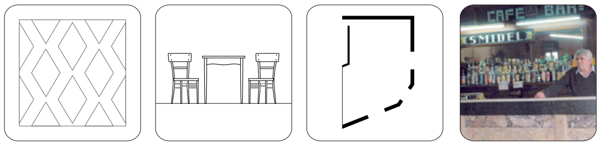


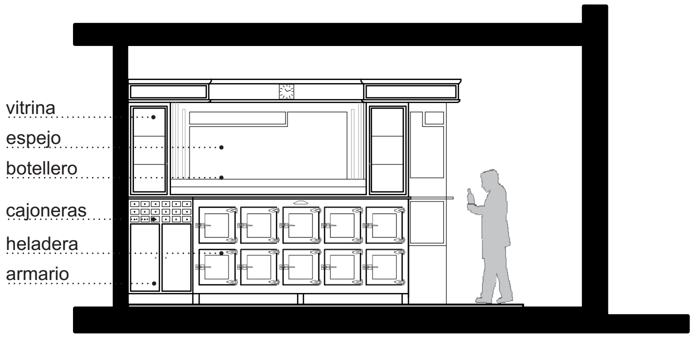




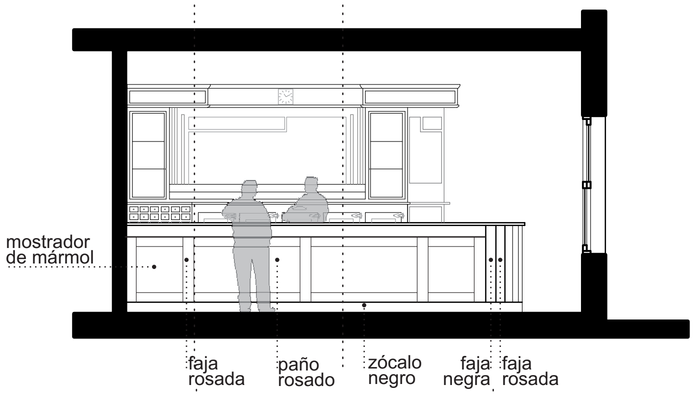


planta
esc 1:100





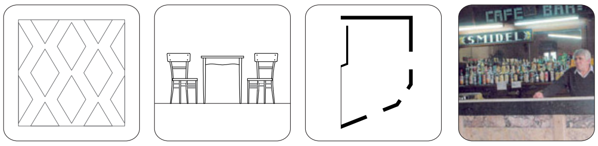
corte 1-1
esc 1:100

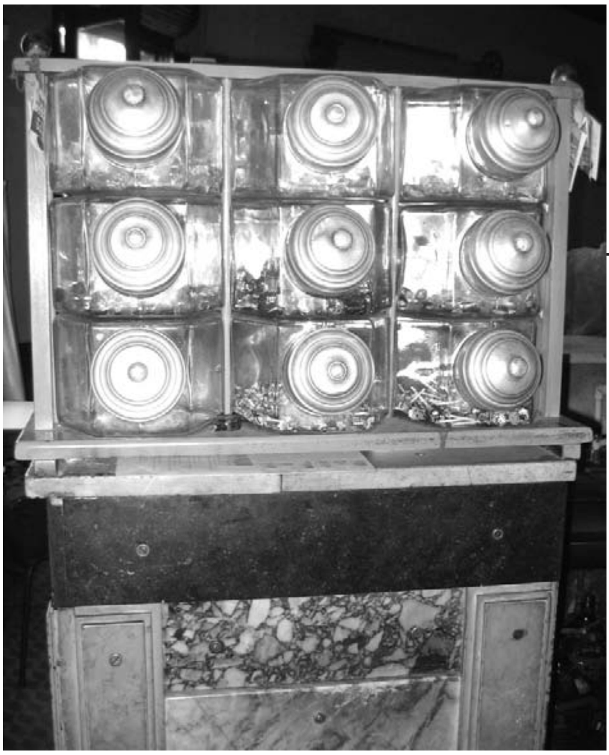


corte 2-2
esc 1:100

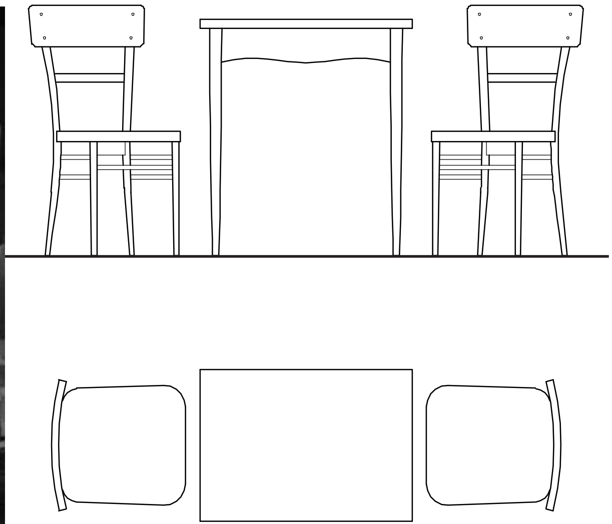


detalle corte 2-2
esc 1:50

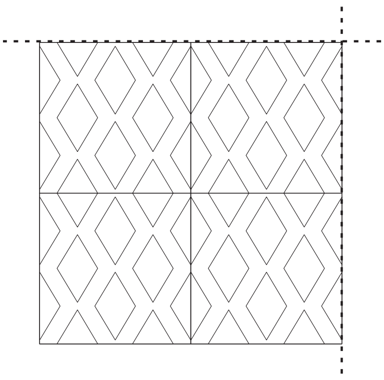


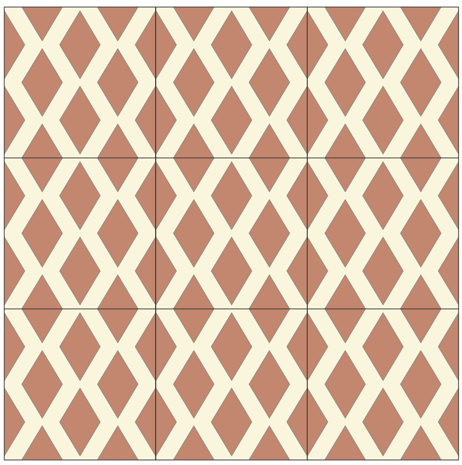


136



sillas y mesa
esc 1:25



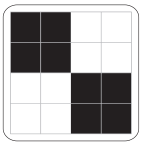


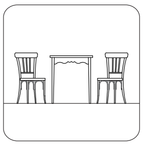
Imágenes Smidel
133. Foto Carlos Contrera, en M. Delgado Aparaín
134. Foto interior del Almacén y Bar Vizcaya y Bernengo (1940). *Diario CAMBADU No.7*
135-136. Fotos de la autora

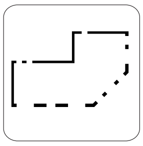
baldosas pavimento
esc. 1:10

Micon`s

1940
Miguelete 2049



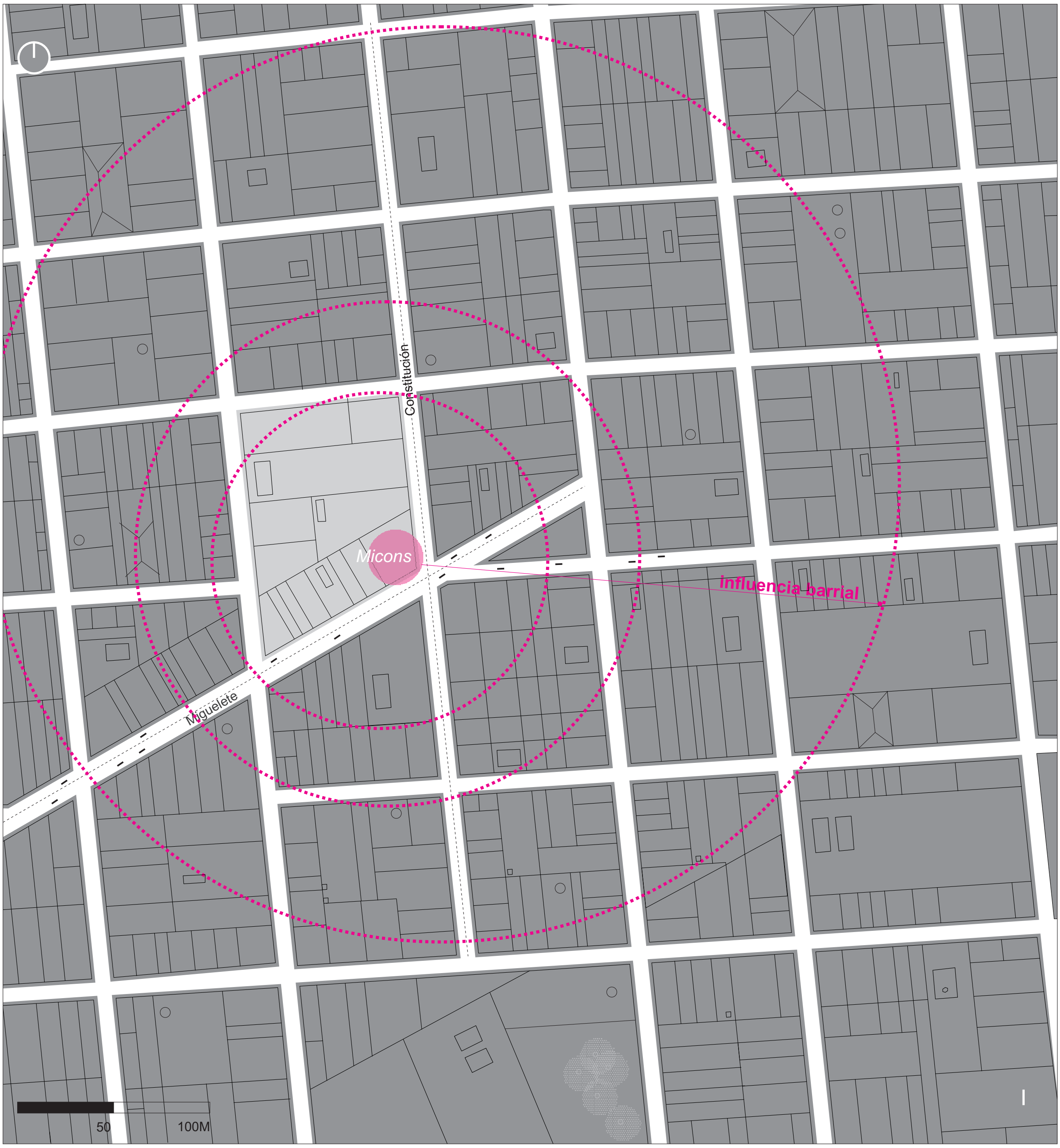








Ubicación


Constitución
Micons
influencia barrial
Miguelete
50
100M



138



139

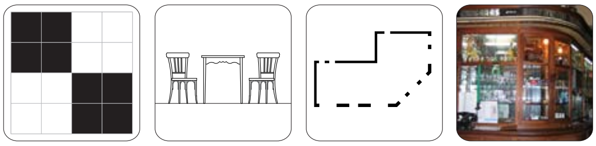


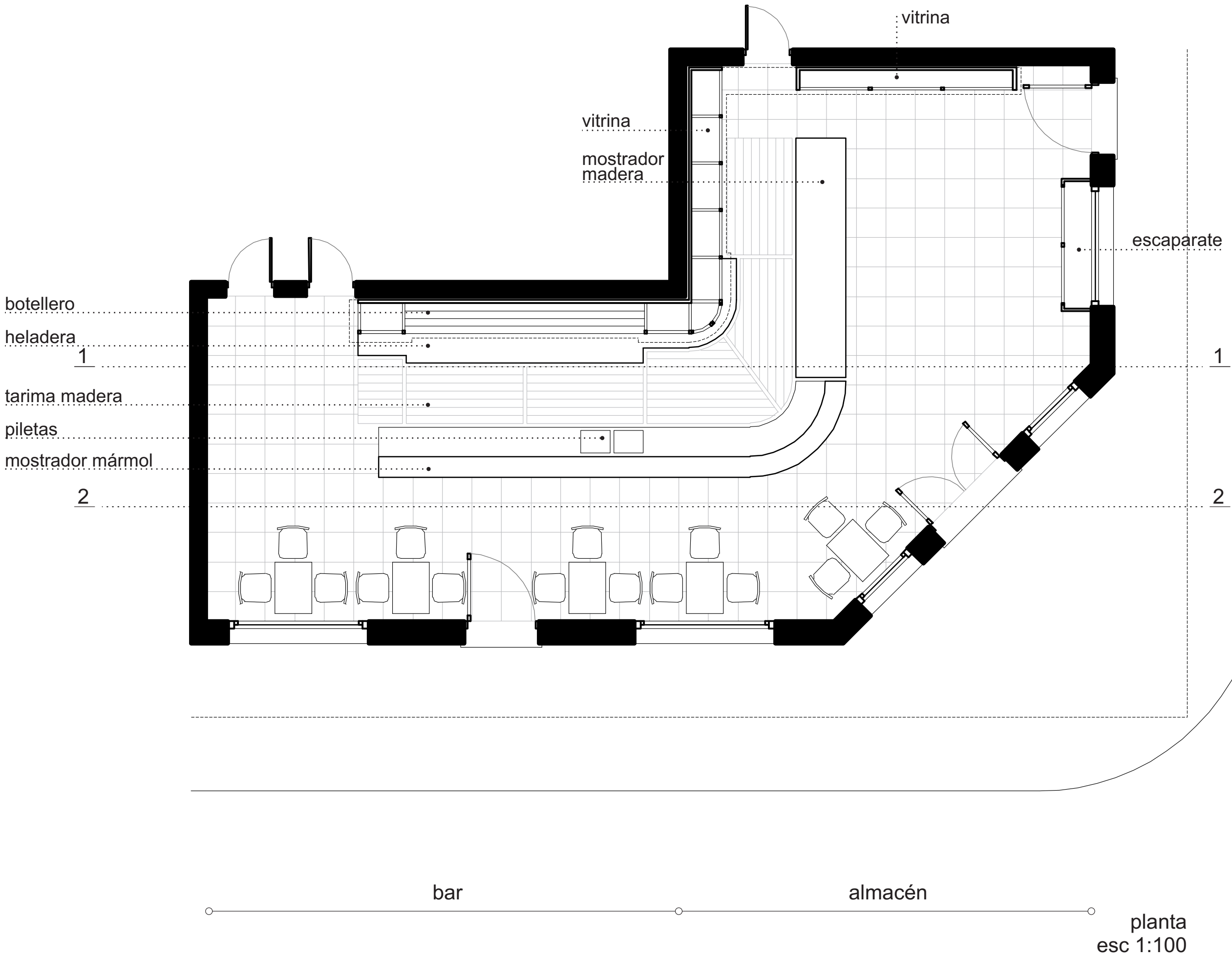
140

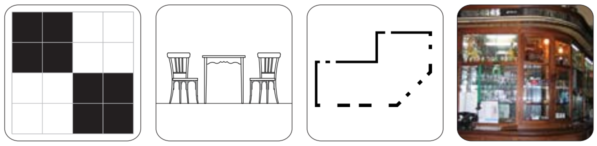
Eficiencia maquínica

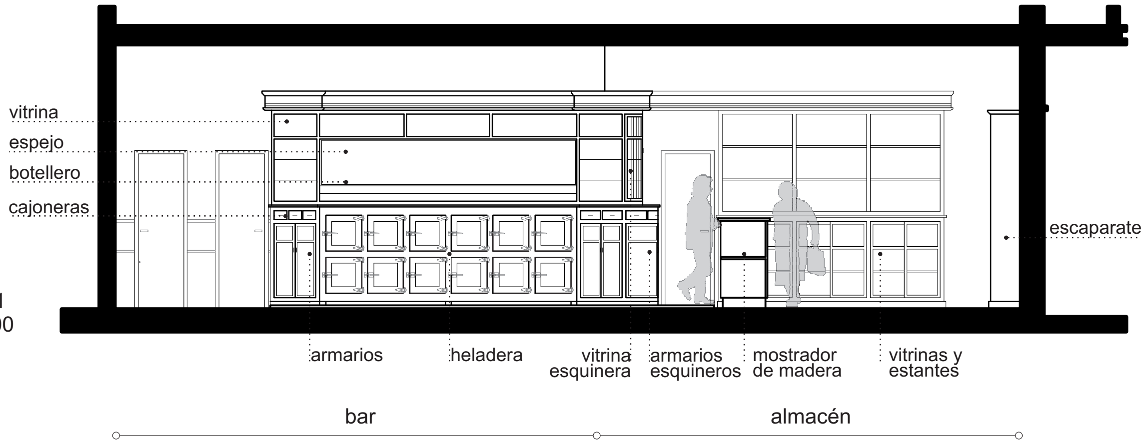
Es un clásico ejemplo de barrio, en este caso «La Comercial» —de pequeñas fábricas e industrias manufactureras circundantes— que incluye el bar, el almacén y la vivienda de sus propietarios en la planta alta. Su pequeño espacio interior fue celosamente diseñado, como una eficaz máquina que responde con exactitud a las demandas de un sistema productivo. Es uno de los primeros casos registrados que instaura el diseño de vitrinas y armarios curvos —el que posteriormente se generalizará— para resolver las esquinas y dar continuidad al mobiliario del bar y del almacén. Se integra naturalmente al mismo una contundente heladera de roble de dieciséis puertas. Presenta el toque singular de la marquesina de vidrio ornamentada con letras pintadas, a modo de faja continua que remata botelleros, estantes, armarios y vitrinas. La misma adquiere un realce mayor debido a la iluminación que proviene de las vitrinas vidriadas situadas por debajo. Como es habitual, el mostrador del bar es de mármoles italianos —en este caso blancos y negros— y el del almacén de madera, con parte del frente vidriado para exhibir la mercadería.

El todo está diseñado de modo tal, que cada parte cumple su función específica en sincronía con el resto, de acuerdo al ordenamiento, las secuencias y las distancias óptimas. Dichos criterios de índole funcionalista, encuentran su directo correlato en la coherencia del tratamiento unitario de la imagen del ambiente. En la actualidad se encuentra en una situación muy vulnerable, debido al cierre de gran parte de las industrias cercanas en las que trabajaba la clientela que lo sustentaba.

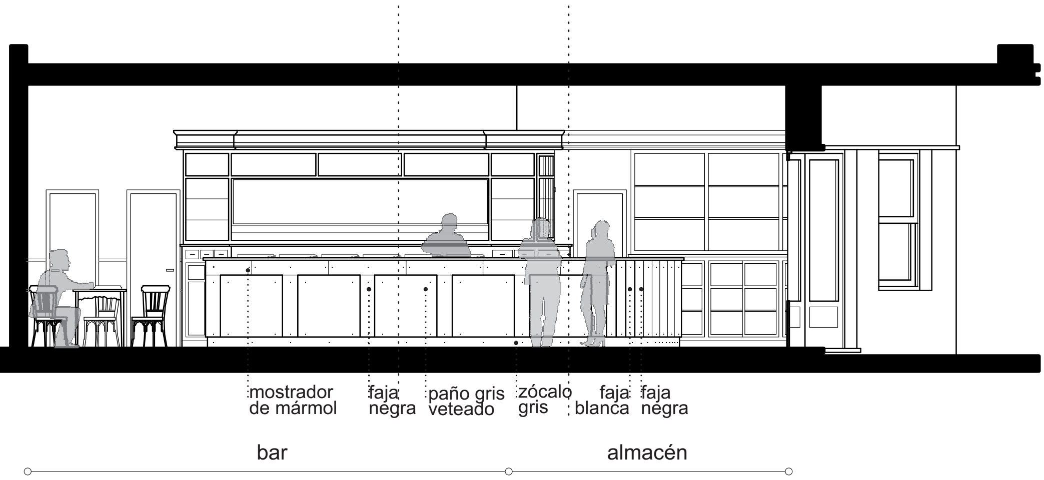



vitrina
vitrina
mostrador madera
escaparate
botellero
heladera
1
1
tarima madera
piletas
mostrador mármol
2
2
bar
almacén
planta
esc 1:100





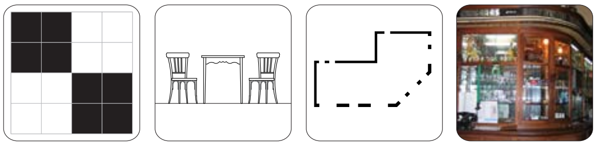
corte 1-1
esc 1:100



corte 2-2
esc 1:100

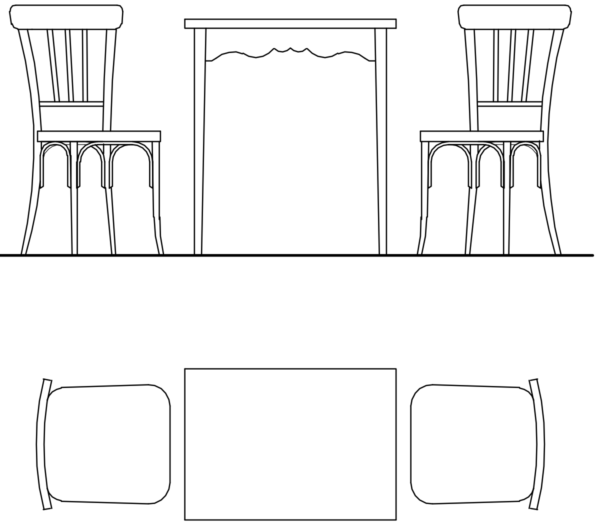


detalle
corte 2-2
esc 1:50

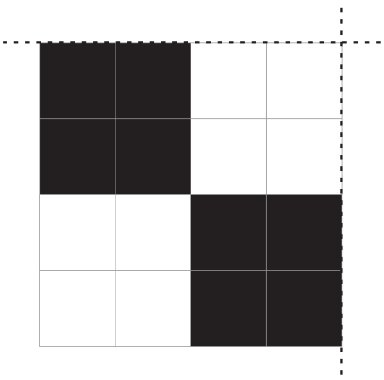


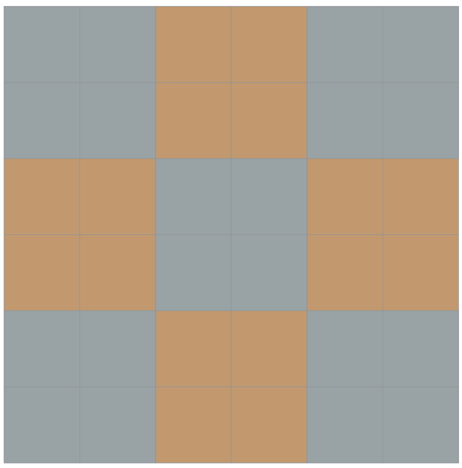


141



sillas y mesa
esc 1:25



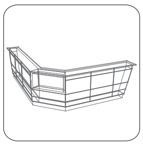
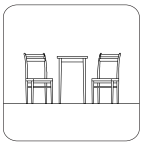
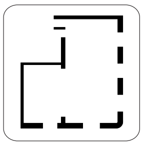


Imágenes Micon´s
137-141. Fotos de la autora

baldosas pavimento
esc. 1:20

Su Bar

1940
Jackson 1151




Ubicación



Jackson
influencia barrial
Constituyente
Sur Bar
Maldonado
50
100M


143

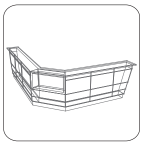

144

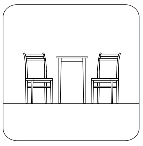
El mostrador-vitrina

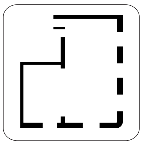
Si bien el comercio se estableció en 1940, la construcción que lo alberga es de 1892 según consta en el permiso de construcción correspondiente, hecho que se denota por sus materiales, sistema constructivo y ornamental. Es este otro caso de almacén y bar de esquina con la vivienda de sus propietarios en la planta alta. Asimismo, ha sufrido reformas con el correr de los años, que le han quitado el almacén, permaneciendo únicamente el bar en funcionamiento. En el año 1950 se asentó el piso de baldosas monolíticas —impuesto su uso en dicha década— sobre el piso original de tablas de madera. Con posterioridad se ocultó el techo de bovedillas tras un cielorraso de madera, y recientemente, por su deterioro, se sustituyeron las aberturas exteriores de madera por otras de renovado diseño. Se adecuaron también ciertos elementos de equipamiento e instalaciones a las exigencias funcionales y de confort actuales, sin alterar las calidades espaciales preexistentes.[83]

El elemento de equipamiento original que sobrevive es el mostrador, de diseño exclusivo, el que destaca por la variedad de sus materiales y la terminación oblicua de sus extremos. Está constituido por placas de mármol italiano veteado en tonos de rosado, gris y negro, siguiendo bandas horizontales. Es llamativo el cambio inesperado de material en la ochava —la que se resuelve en madera y vidrio— por contener en ese sector una vitrina. No obstante, la continuidad del zócalo y de la tapa de mármol otorgan el carácter unitario del elemento.

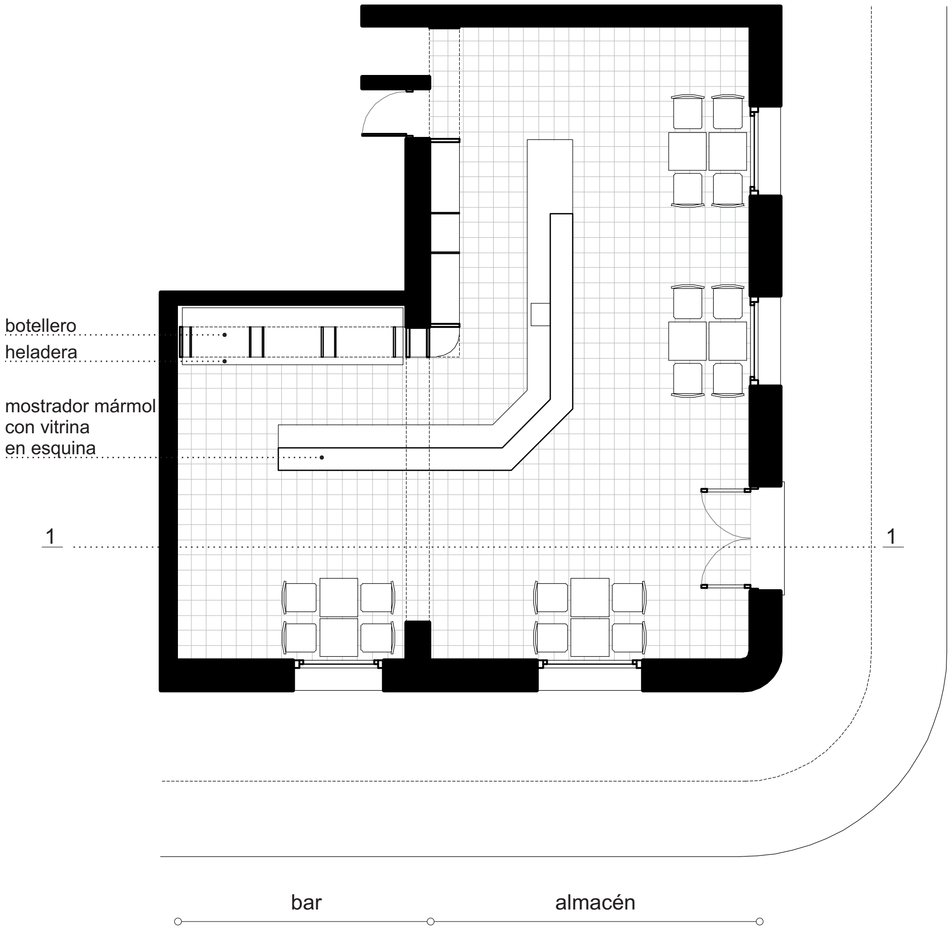
83 Obra de reforma del Arq. Nery González.



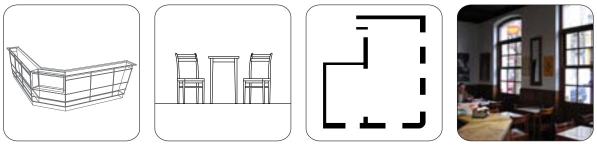




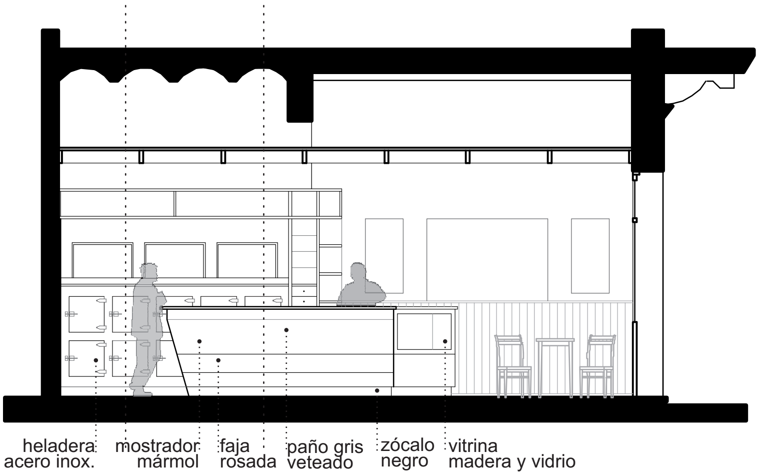




planta
esc 1:100

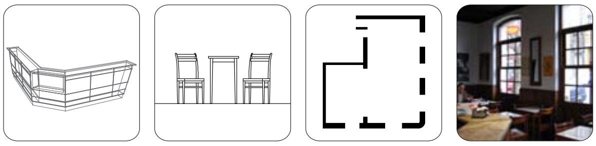


corte 1-1
esc 1:100



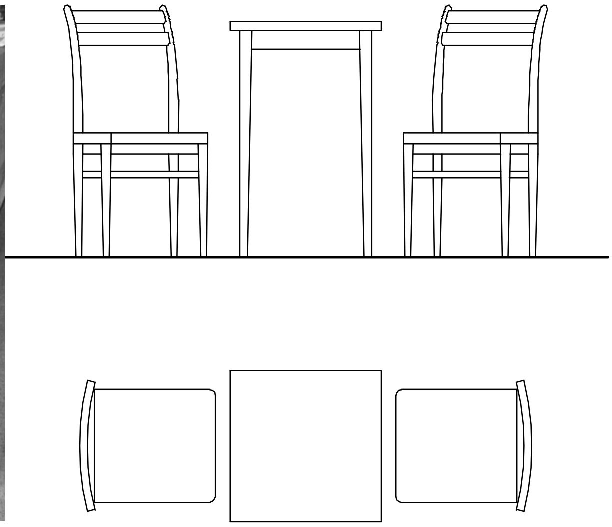
detalle corte 1-1
esc 1:50





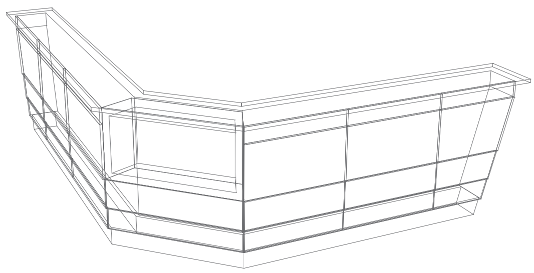


145



sillas y mesa
esc 1:25

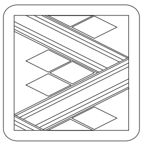
Imágenes Su Bar
142-145. Fotos de la autora

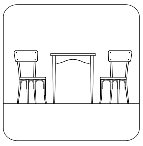


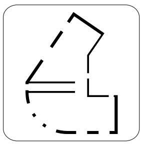


El Volcán

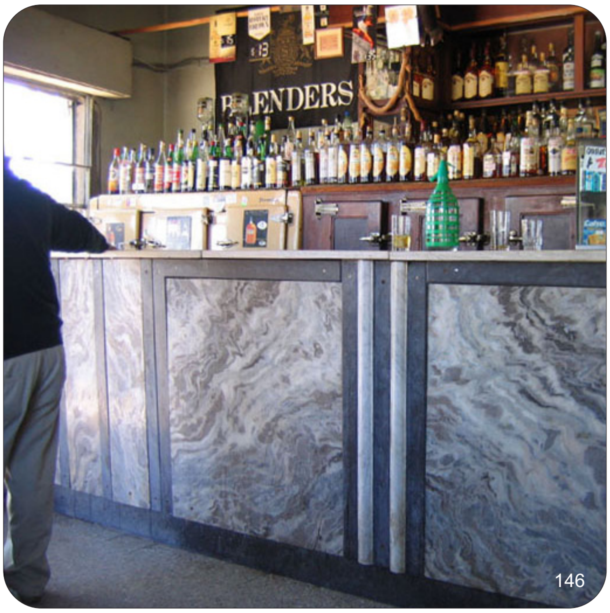
1947
Av. Italia 3452



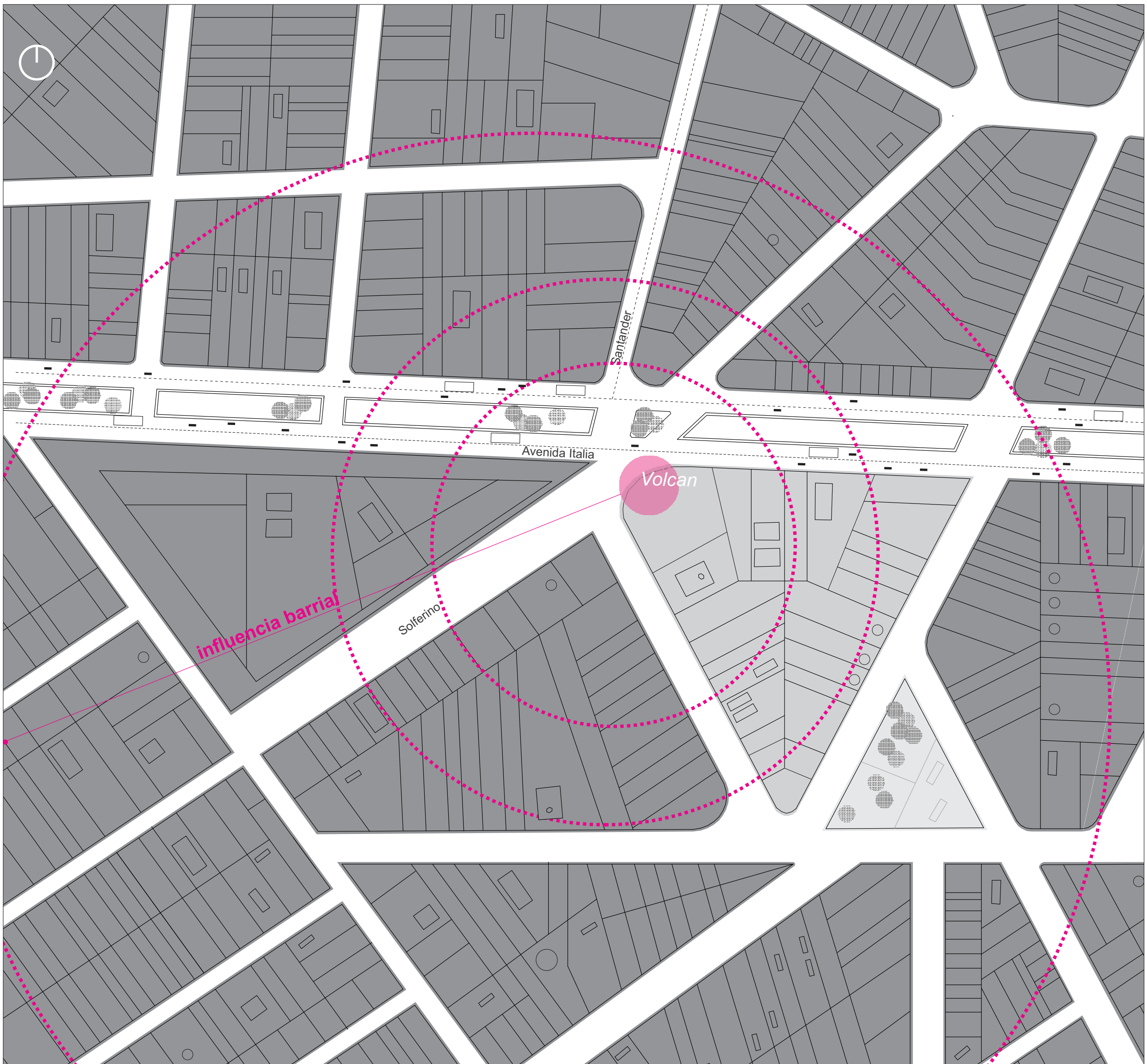








Ubicación



Santander
Avenida Italia
Volcan
Solferino
influencia barrial
50
100M



147



148



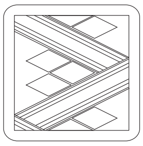
149

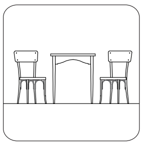
Especificidad

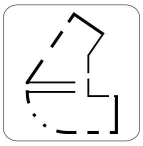
Se trata de un caso interesantísimo y singular. La escalera de acceso a la vivienda que se sitúa en la planta alta fragmenta el comercio en dos sectores independientes: el bar y el almacén. Hacia la esquina se dispuso el bar —sacando partido de la mayor visibilidad— el que se conecta con el almacén por un angosto pasaje, coincidente con el ancho de la escalera citada.

La continuidad y simplicidad de la fachada curva —fruto de la forma del predio— hace presumir su correspondencia y reflejo en el espacio interior. Pero, una vez traspuestas las puertas, la diversidad y cantidad de piezas de mobiliario que lo equipan acarrean tal saturación visual, que impiden en un primer contacto la comprensión del todo. No obstante, tras una detenida mirada, emergen lógicas compositivas de predominante corte racionalista que pautan la ubicación secuencial de los muebles de roble y demás elementos de equipamiento. Se descubre que cada parte encaja coherentemente en su sitio, que cada eslabón que forma la cadena tiene su razón de existir.

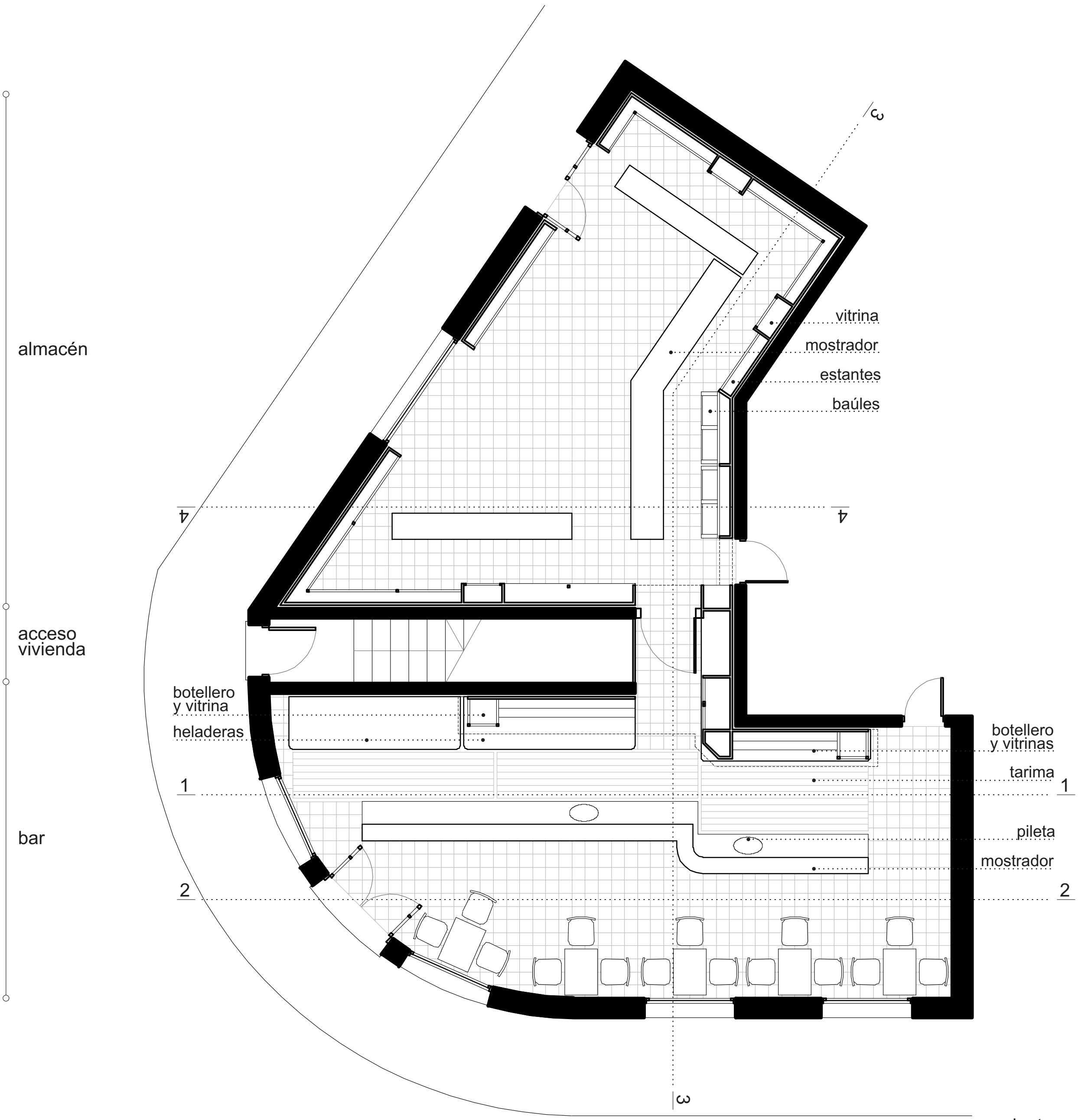
La división del espacio, de acuerdo a cada perfil programático, lleva a que cada sub-espacio tenga su carácter propio y su especificidad funcional conferida por los tipos de componentes adecuados a su fin. Es simultáneamente, un ostensible ejemplo de máximo aprovechamiento del volumen del local y —sin proponérselo— un exponente del horror vacui.



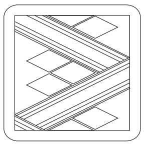


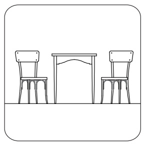


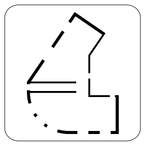




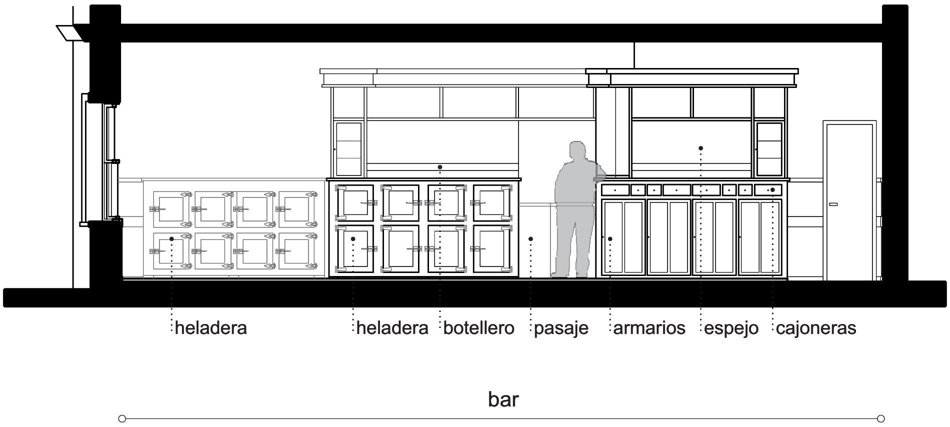
planta
esc 1:100



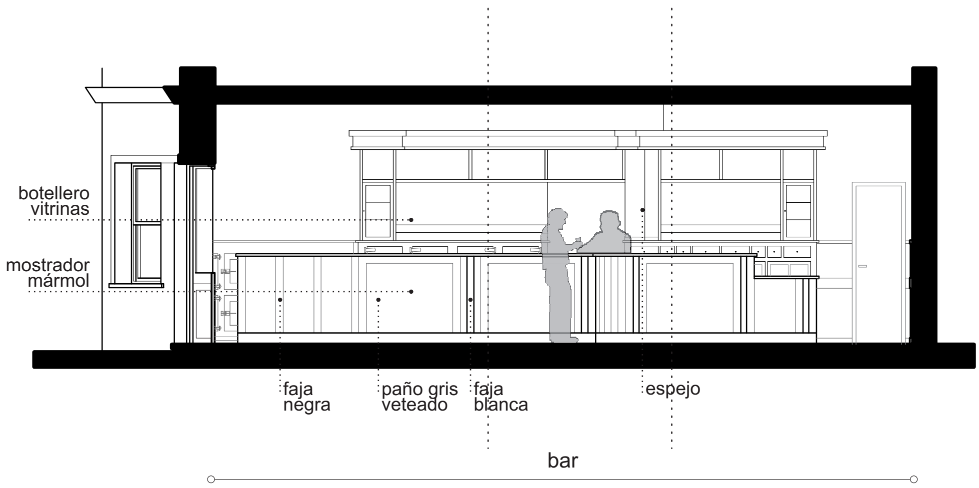




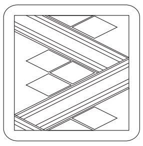


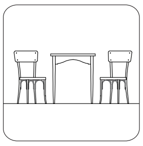


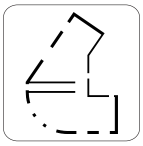
corte 1-1
esc 1:100



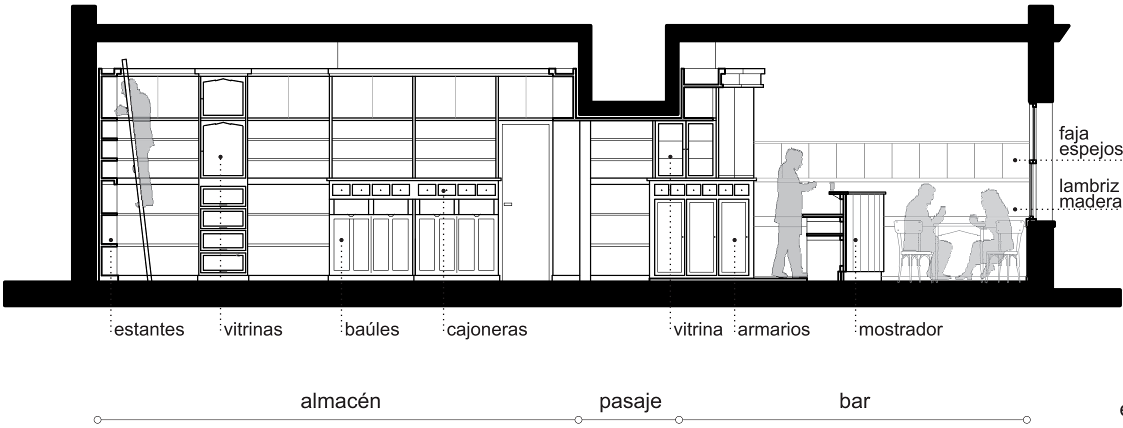
corte 2-2
esc 1:100







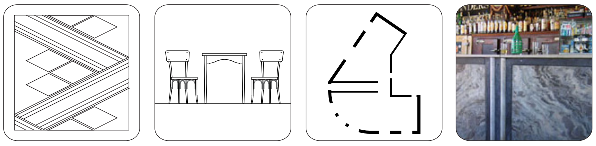


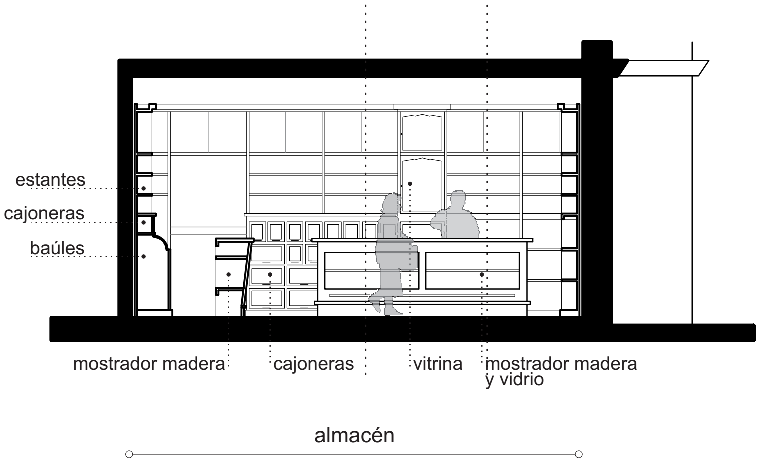


corte 3-3
esc 1:100



detalle corte 2-2
esc 1:50

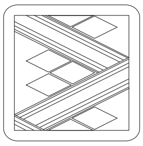
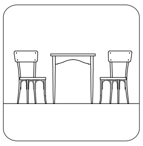
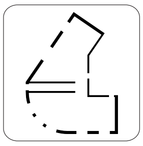


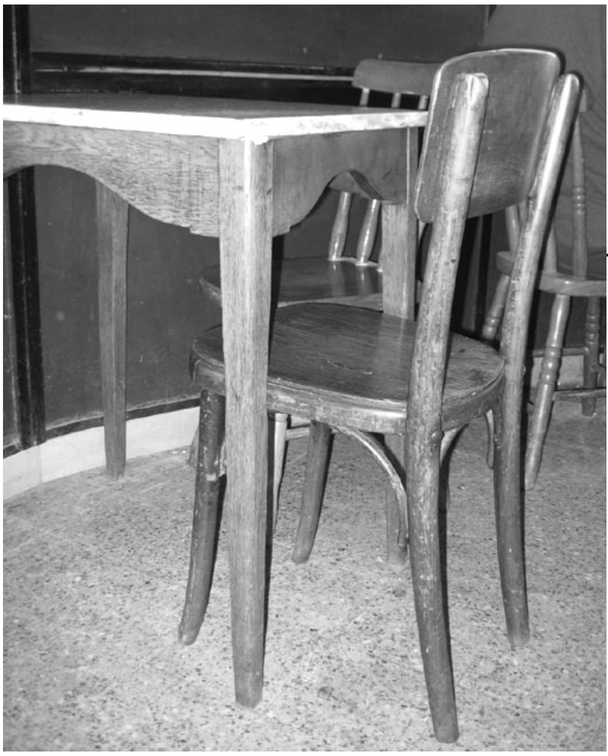


corte 4-4
esc 1:100

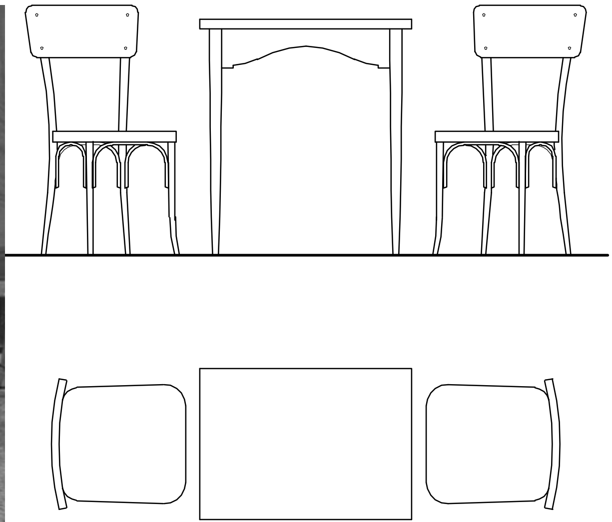


detalle corte 4-4
esc 1:50

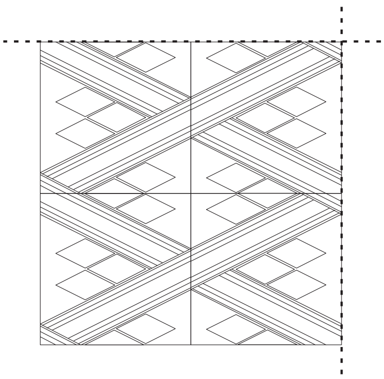




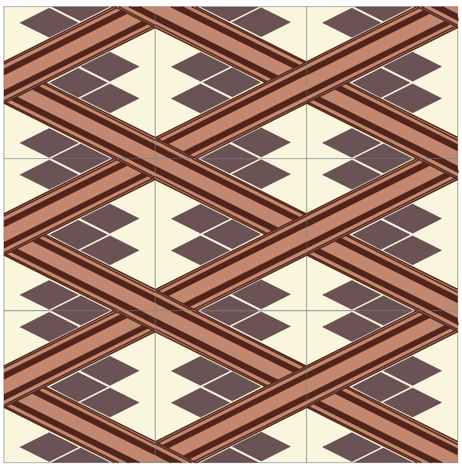



150



sillas y mesa
esc 1:25



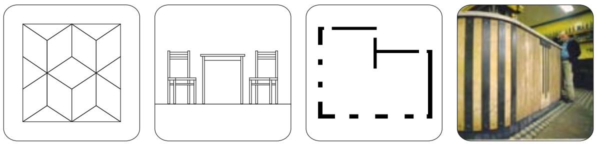


Imágenes El Volcán
146-150. Fotos de la autora

baldosas pavimento / almacén
esc. 1:10

Rey

1950
Daniel Muñoz 2152




151

Ubicación



Joaquín Requena
influencia barrial
Rey
Daniel Muñoz
Eduardo V. Haedo
50
100M


152


153


154

Elegancia clásica

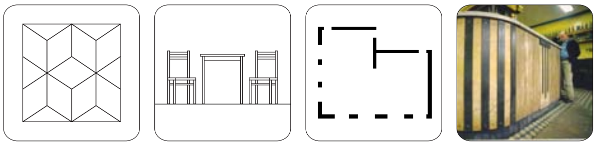
Es, como tantos otros, un boliche de barrio sustentando en sus orígenes por una clientela de trabajadores provenientes de las cercanías, en este caso de la desaparecida Estación Central de Tranvías que estaba enfrente.

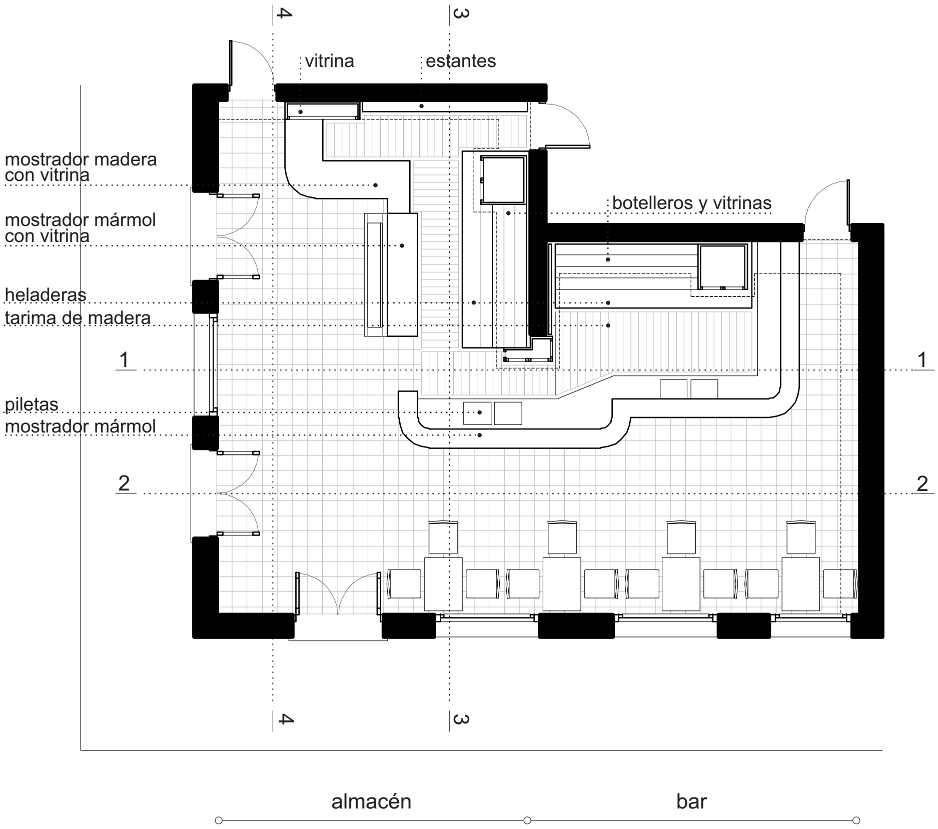
En contraste con la discreción y austeridad de las fachadas, sorprende inesperadamente el minucioso diseño del espacio interior y de todos sus componentes. La introducción de curvas sinuosas en los mostradores suavizan los cambios de dirección y otorgan una leve impronta dinámica en contrapunto con la ortogonalidad de la caja contenedora. Dichos mostradores —de finísimo diseño y ejecución— fueron realizados en mármol de Carrara por los talleres de la afamada empresa «Laviere Vitacca» anteriormente mencionada.[84]

Dentro de un medido y sobrio clasicismo se enmarca el tratamiento de la imagen de los elementos de equipamiento. Se subrayan las simetrías parciales y la estructuración tripartita de los muebles fijos: las robustas heladeras de roble de ocho puertas conforman los sólidos basamentos, el escalonamiento de los botelleros con sus espejos por detrás alivianan los tramos intermedios, y finalmente, la saliente cornisa moldurada constituye el ineludible remate que cierra la composición.

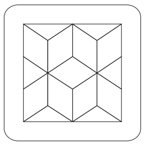
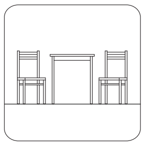
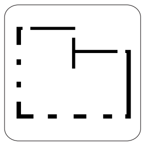
Como toque singular se destaca sobre el mostrador una vieja balanza marca «Dayton» de la década del treinta, con una aguja del tamaño de un limpiaparabrisas, que sigue cumpliendo con exactitud su cometido.[85]

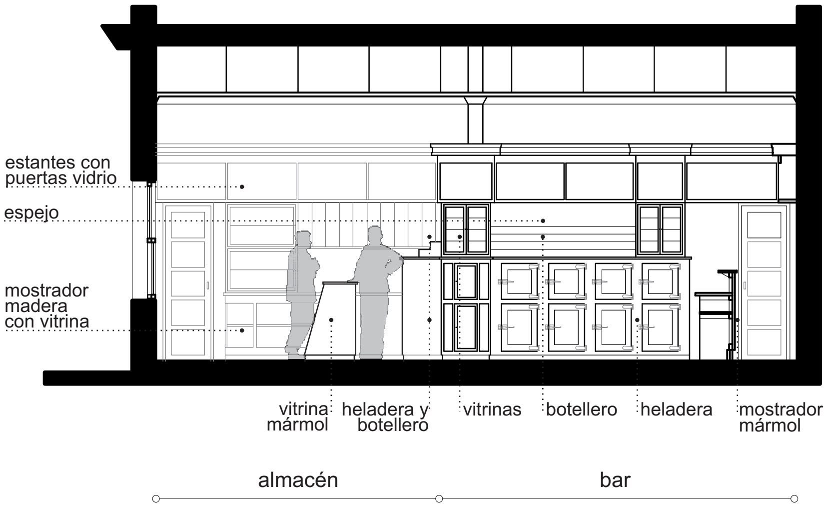
84-85 DELGADO APARAÍN, M. (2005). *Boliches Montevideanos*, p. 32



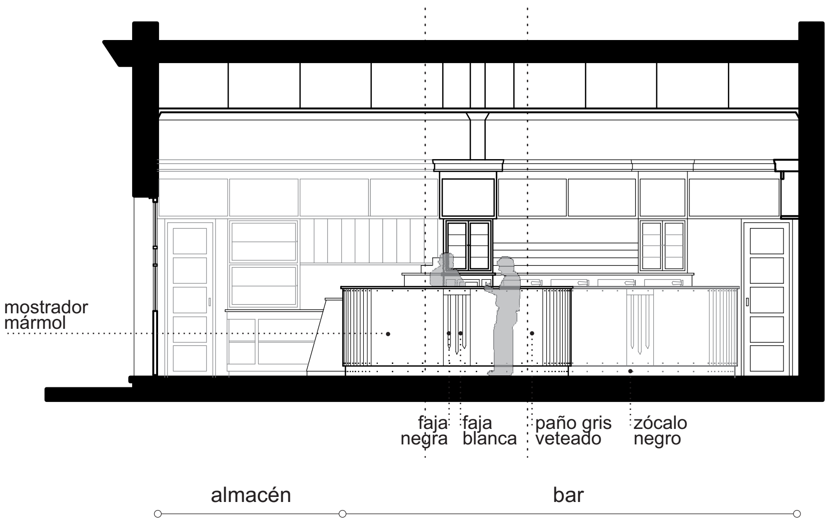


planta
esc 1:100

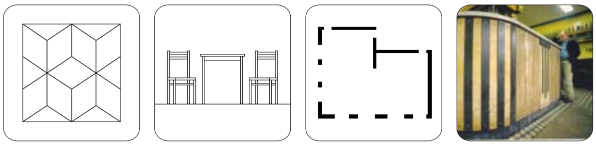




corte 1-1
esc 1:100

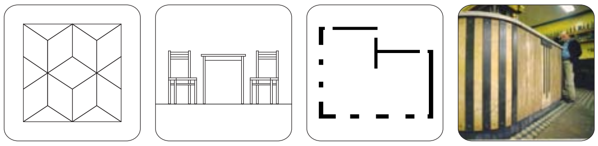


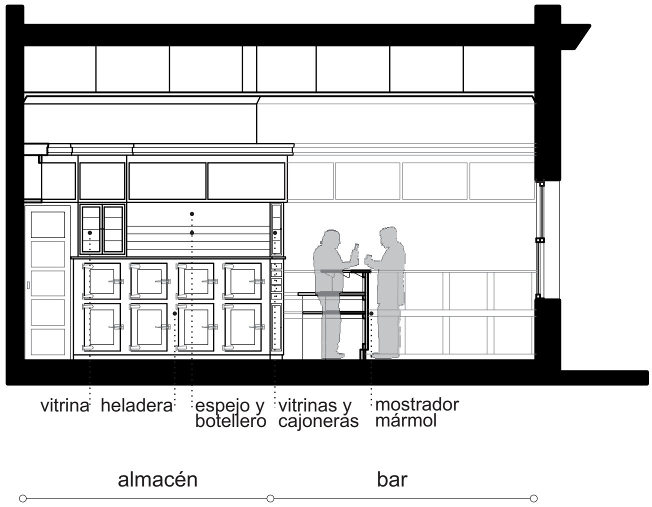
corte 2-2
esc 1:100



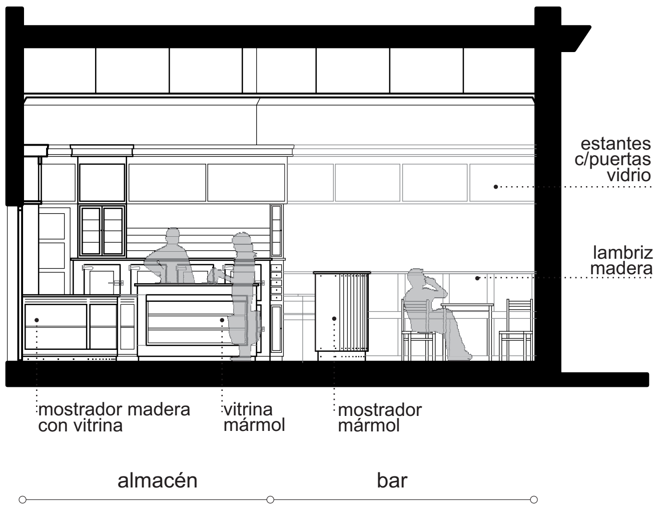


detalle corte 2-2
esc 1:50

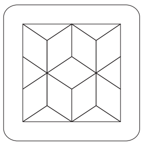
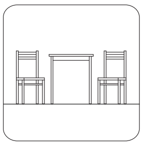
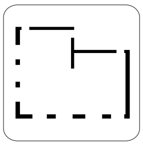




corte 3-3
esc 1:100

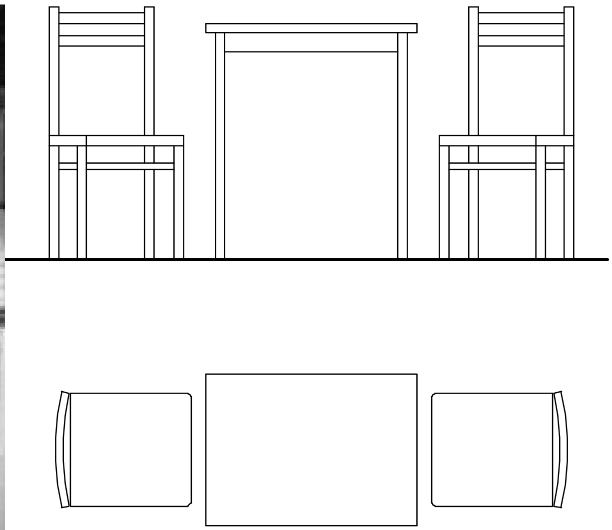


corte 4-4
esc 1:100

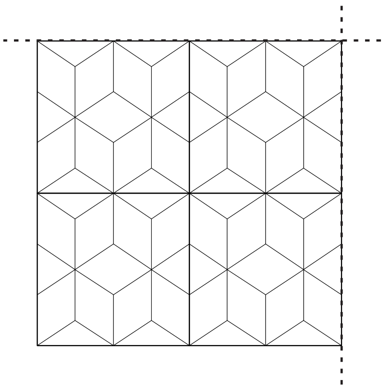




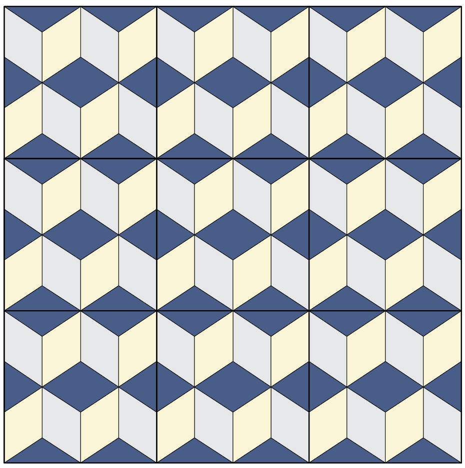



155



sillas y mesa
esc 1:25



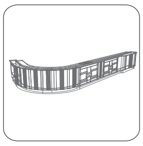


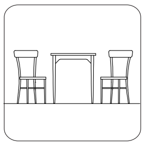
baldosas pavimento
esc. 1:10

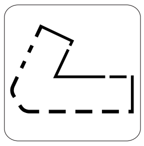
Imágenes Rey
151. Foto Leo Barizzoni, en M. Delgado Aparaín
152-155. Fotos de la autora

La Picada

1950
Rivera y Pablo de María



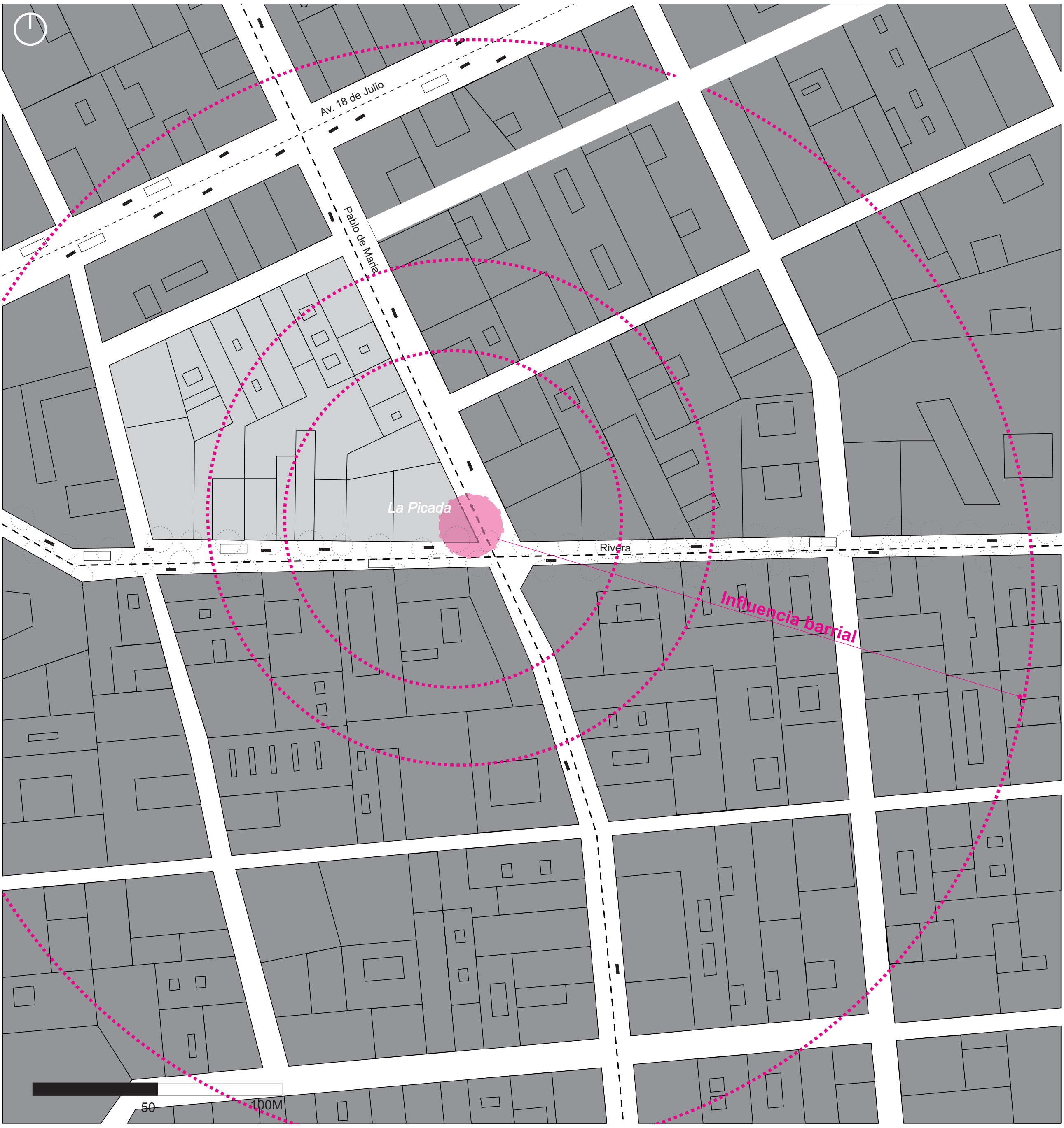








Ubicación



Av. 18 de Julio
Pablo de María
La Picada
Rivera
Influencia barrial
50
100M


157


158


159

La fascinación del neón

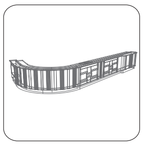
La idea de «Bar Americano» se plasma con mesura y discreción en la concepción integral de la obra. La irrupción de dicho modelo de bar deslumbró a los montevideanos, aplicado en este caso a una modestísima escala barrial y aun en convivencia con el almacén.

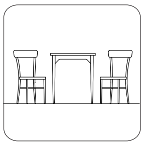
Tanto la fachada, como el equipamiento interior, adquieren su fisonomía afiliada a la «estética moderna» a través del uso escenográfico de la iluminación artificial, en la seductora cartelería y en los tubos de colores de neón, estratégicamente dispuestos. La saliente marquesina sustenta en su borde las líneas de tubos en todo su perímetro, así como su cielorraso fue perforado para albergar luminarias puntuales embutidas. La luz se constituye en el elemento expresivo de mayor protagonismo, por sí mismo y por su incidencia en la percepción del edificio y del mobiliario. Califica y enfatiza la proa de la construcción y del botellero como homotecia.

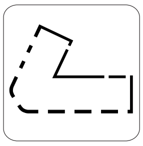
El largo y exclusivo mostrador es uno de los pocos casos de barra única continua para bar y almacén. De notable diseño, basado en la articulación de mármoles diversos: bandas lisas en negro y gris alternando con líneas quebradas en color rosado. Sorprende el mármol rosado esculpido, con sus canaletas y ranurados (medias cañas) que introducen en la esquina curva una llamativa textura con matices de luces y sombras.

Es característico de la época el revestimiento parcial de las paredes —en los sectores de elaboración— en azulejos en damero blancos y negros.

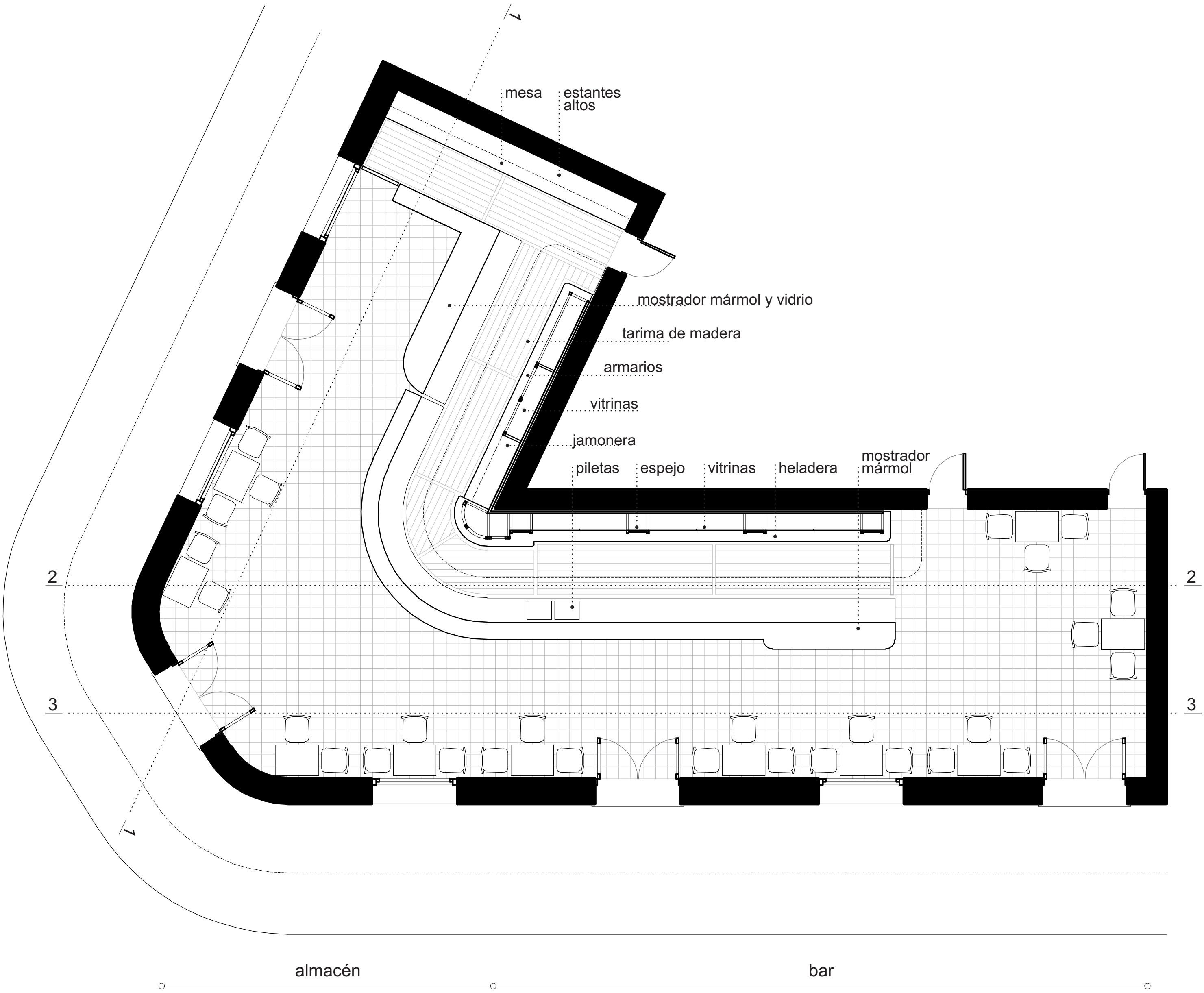
Lamentablemente cerró sus puertas en 2008, habiendo sido totalmente desmantelado y rematado su equipamiento.



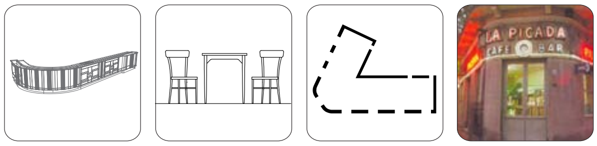


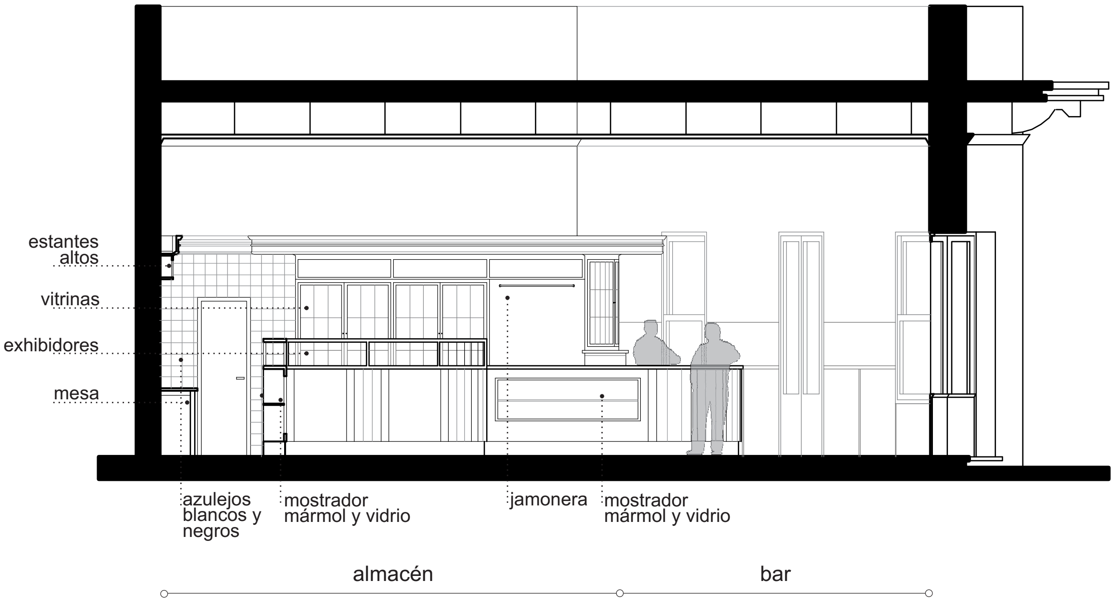




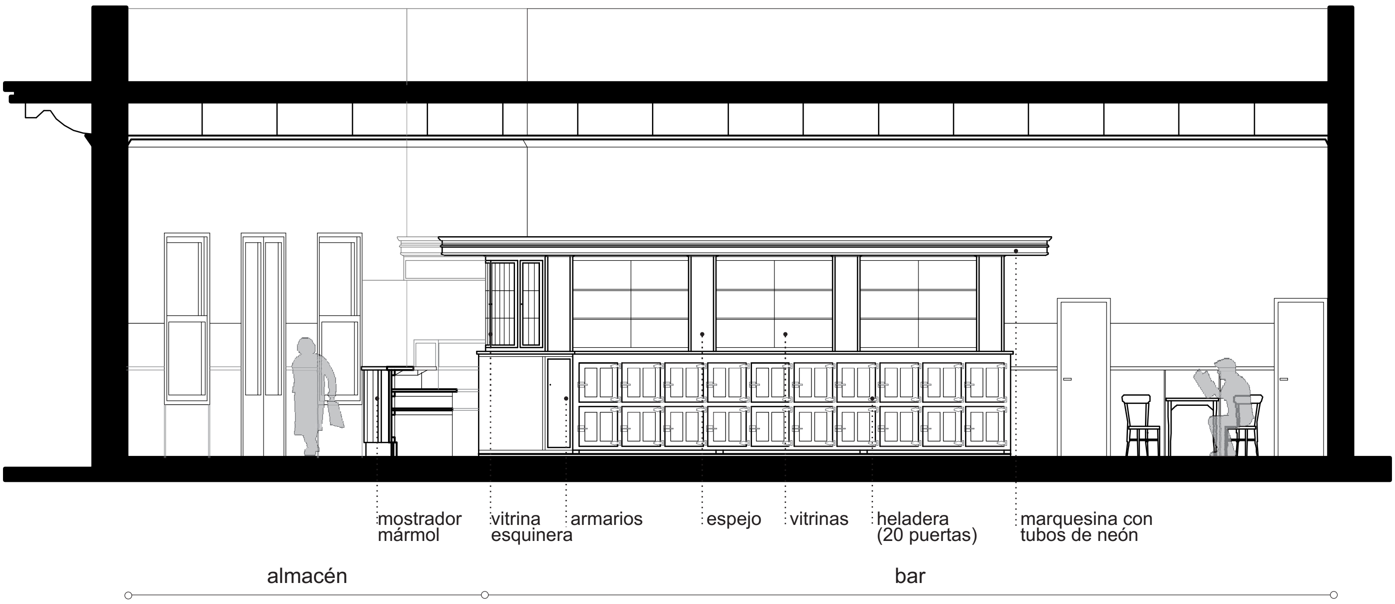


planta
esc 1:100

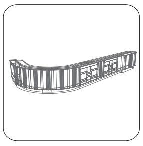


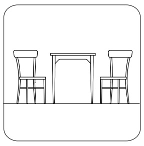


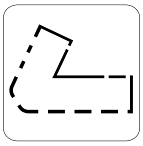
corte 1-1
esc 1:100



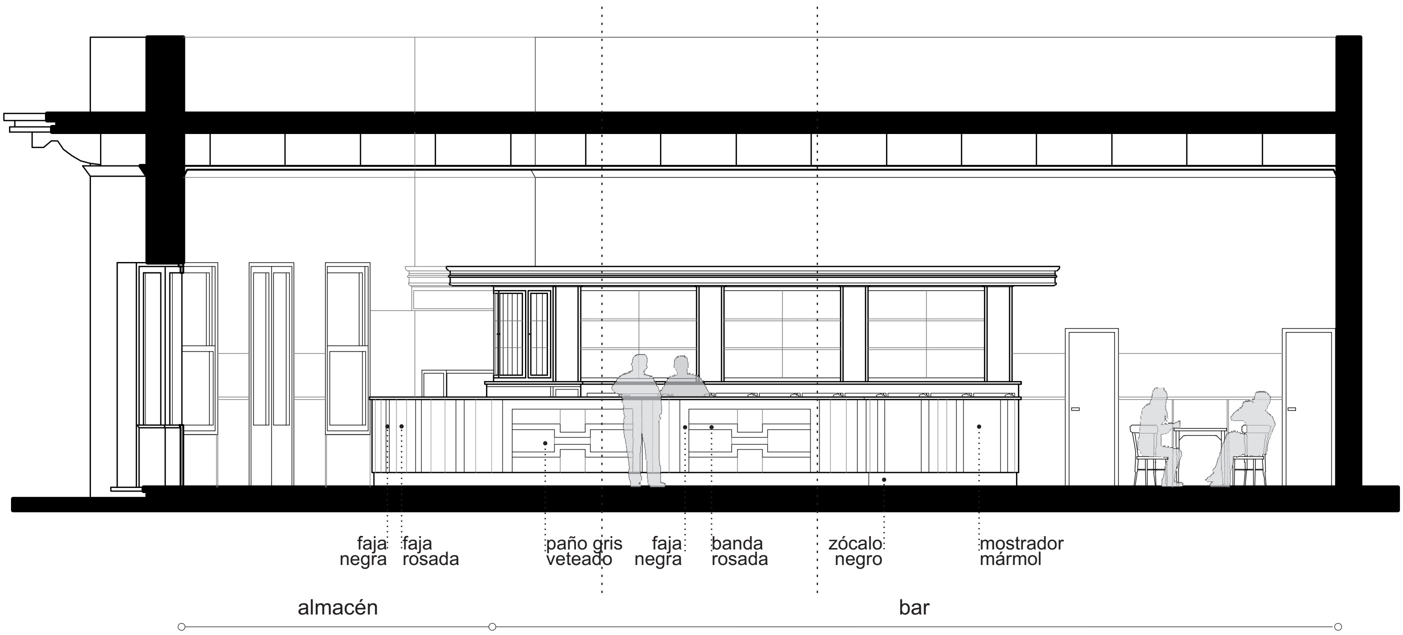
corte 2-2
esc 1:100



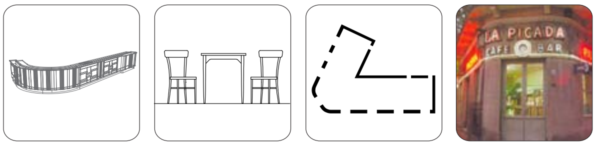






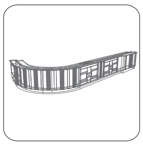
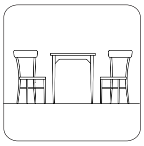
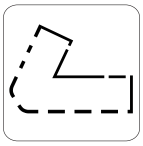


corte 3-3
esc 1:100



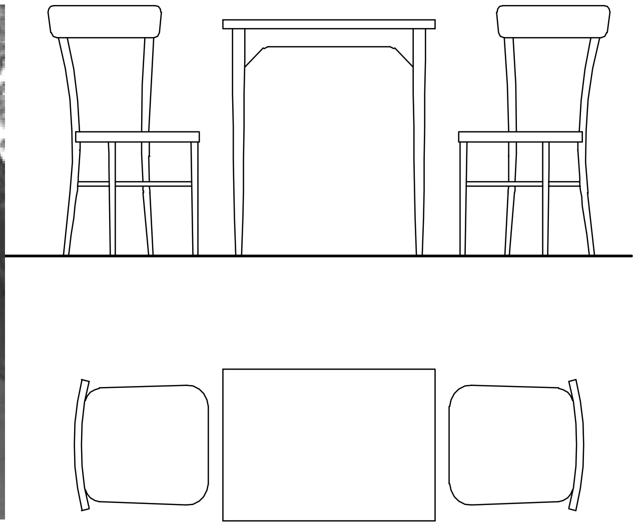


detalle corte 3-3
esc 1:50




160


sillas y mesa
esc 1:25



Imágenes La Picada
156-157. Fotos de Carlos Contrera, en M. Delgado Aparaín
158-159. Fotos de la autora
160. Cartel de remate del equipamiento(2008). Foto del Arq. Nery González

7

CAFÉ Y BAR

1950 / 1960
Barrios

La Primavera (1950)



Matuca (1950)



Yatasto (1958)



Unibar (1960)



El modelo de Bar Americano

Es esta última década de estudio la que marca la culminación del período de bonanza y prosperidad de los entrañables cafés y bares registrados. Década en la que, por la especialización y mayor complejidad de la actividad comercial, se separó el almacén del café y bar. Asimismo, la introducción impetuosa en los años cincuenta del modelo de café y bar americano —con los signos que connota— hizo incompatible su convivencia con un almacén de despacho de alimentos dentro de un mismo local.

Los cafés y bares pretendieron adquirir la fisonomía del «Modern Style», mediante la inclusión de artefactos que estimularan todos los sentidos y se asociaran con el concepto de confort y progreso en el modo de vida. La vista fue incitada con bombardeos de imágenes, colores, texturas, permanentes y/o efímeras. La iluminación artificial adquirió una función de alto contenido simbólico en su uso escenográfico asociado a la magia del cine. Los innovadores aparatos reproductores de música colmaron los oídos. Las nuevas y sofisticadas máquinas de café hicieron del aroma del grano un deleite mayor.

En sincronía, los elementos estandarizados de equipamiento de uso corriente en la década anterior siguieron siendo los más empleados en novedosas combinaciones con objetos de diverso origen que aludían a la idea de «café y bar», a lo «doméstico», al «barrio». Esta actitud ecléctica fue ampliamente aceptada y adoptada. El todo pudo resultar un tanto caótico, como sumatoria de partes heterogéneas en cuanto a sus aspectos formales, de lenguaje y materialidad. Pero, no hay duda de que generaron —en su conjunto— la atmósfera que se esperaba de un café.

El desinterés de los arquitectos por la vulgaridad de los programas Almacén / Café / Bar, o tal vez la creencia por parte del comerciante de que la modestia de dichas obras no ameritaba la contratación de un profesional, dejó —como ya se mencionó en capítulos anteriores— el proyecto y la construcción en manos de operadores sin formación académica.

Obreros y artesanos anónimos —uruguayos e inmigrantes— las ejecutaron, sin aspiraciones de trascendencia, aunando sus saberes adquiridos en talleres donde se transmitían los oficios o en instituciones de enseñanza especializadas. El aumento inmigratorio trajo consigo una mano de obra capacitada en las artes y oficios ávida por insertarse en las incipientes industrias locales de carácter manufacturero. Los italianos lo hicieron en la industria de la construcción y su presencia fue predominante en el trabajo artístico del mármol.[86] Los españoles se destacaron en los rubros carpintería, ebanistería y mueblería.

Cabe reseñar que, en el ámbito local, en los albores del siglo XX la cultura y producción artesanal denotaban un carácter imitativo de modelos europeos historicistas. Tanto en los talleres manufactureros como en las instituciones de enseñanza, se recurría comúnmente, para la resolución de detalles de diseño, a la consulta y copia de patrones contenidos en publicaciones europeas especializadas (revistas y catálogos). Pero, entre 1900 y 1917, a partir de las ideas renovadoras introducidos por el Dr. Figari en lo referido al binomio «Arte-Industria»[87] se produjo un cambio sustancial en la formación en la Escuela de Artes y Oficios, hecho que marcó a los artesanos que desempeñaron su actividad en las décadas posteriores.

86 ANTOLA y otros.(1994). *El aporte italiano a la imagen de Montevideo a través de la vivienda.*
87 PELUFFO, G. (1985). *Figari: arte e industria en el novecientos.*

La huella del pensamiento del Dr. Pedro Figari

El propósito de Figari consistió en reorientar la producción artesanal e industrial a partir de un arte regional con estilo propio. Sustentó con tesón la fe en la función social y productora del arte y en la enseñanza de un «arte industrial» en tanto formadora de artesanos competentes, con criterio propio, capaces de arbitrar ante cualquier suceso, y no de operarios al servicio de un determinado sistema de producción industrial. Esta orientación pedagógica tuvo profundas raíces humanistas, fundada en el anhelo de «crear una plataforma cultural de base popular y contenido nacionalista».

Intentó impulsar una cultura nueva, reflexiva, con carácter propio, apoyada en la racionalidad y en fuentes regionales. Sus postulados doctrinarios se basaron en: la sencillez constructiva, la practicidad, la decoración racional y el ingenio figurativo. La racionalidad entendida como renovación formal en los términos del movimiento moderno: ruptura con el pasado histórico europeo y con el gusto por el ornamento superfluo. Se valoraron la simplificación, las formas puras, la aplicación de principios geométricos y la coherencia de la lógica compositiva, junto con el sentido práctico e inventivo de los artefactos diseñados. La decoración racional obtenida a través del uso de recursos expresivos basados en la esquematización geométrica de motivos localistas preferentemente inspirados en la flora y la fauna regionales que sustituyeran la imitación de patrones eclécticohistoricistas europeos.

> (...) la noción de «decoración racional», que implica ornamentación sin profusión ostentatoria a los efectos de no afectar la geometría básica del objeto. Aquí también, tal cual sucedió con cierta corriente ideológica del modernismo europeo, se trataba de sustituir un decorativismo «malo» por otro «bueno», uno «inmoral» por otro «moral».[88]

88 PELUFFO, G. *Op. Cit.* (Las fundamentaciones morales referidas al uso del ornamento se apoyan en las ideas de los antecesores europeos Ruskin y Loos).

Sin embargo, su aspiración de difundir el arte a todas las actividades dentro de un accionar renovador dejó de manifiesto en sus postulados la concepción de la estratificación de las artes: un «arte superior» (reservado a la disciplina arquitectónica, a la pintura y a la escultura) y un «arte aplicado», de inferior categoría, propio de la industria y la artesanía.

Del mismo modo que sucedió anteriormente con la enseñanza del dibujo, la totalidad del modelo de enseñanza impuesto por Figari fue objeto de duras críticas. Por un lado, provenientes del Sector Industrial con fuerte apoyo político, que aspiraba a implementar un modelo tecnocrático basado en la formación de obreros especializados, útiles a la industria fabril. Por otro lado, las objeciones desde la Facultad de Matemáticas —formadora de arquitectos—, elite intelectual que consideraba que la Escuela de Artes y Oficios debía capacitar técnicamente a los obreros para «colaborar» y estar al servicio de los arquitectos nacionales y no debía apuntar a la formación de artesanos autónomos.

A pesar de que fueron truncadas, dichas formas de pensamiento y acción dejaron huellas profundas que pautaron la producción artesanal durante décadas, en las que quedaron de manifiesto el compromiso y la estima que los artesanos tuvieron por su profesión.

Cultura arquitectónica versus artes y oficios (Cultura popular)

Se partió de conjeturar que las obras en estudio son producto de la cultura popular, cultura sin sustento académico, que desde abajo se fue imponiendo con modelos de dudosa validación por parte de la disciplina arquitectónica ortodoxa. Esta última, imbuida por la ideología imperante, valoraba la actividad intelectual (artística-doctrinaria) por encima de la aplicación práctica, desdeñando la tarea manual, por ende las artes y oficios.

Los portadores locales de los paradigmas vanguardistas de la Arquitectura Moderna —la academia, el aparato crítico y la historiografía— tuvieron en los años cincuenta el punto cúlmine de sus manifestaciones iconográficas. Resulta especialmente compleja, en esta década, la interpretación de la supuesta confrontación entre el arquetipo teórico y visual «moderno» —excluyente de la tradición histórica— y el extendido gusto popular. Sincrónicamente, en el imaginario colectivo la «modernidad» fue entendida como la incorporación de los atributos de «confort» y «eficiencia», y no como ruptura con el pasado en aspectos formales y lingüísticos. Se denota, una vez más, una aparente incongruencia entre las necesidades y aspiraciones de los usuarios y las posturas académicas, entre las prácticas arquitectónicas y los supuestos andamiajes teóricos.

La orientación estético-doctrinaria de la Universidad se plasmó en ámbitos selectos y en restringidos campos de acción de los arquitectos (obras públicas, grandes conjuntos habitacionales y viviendas unifamiliares de clases medias y altas, en su mayoría). Pero la práctica cotidiana de la arquitectura, constructora de vastos sectores de la ciudad, recorrió su camino alejado formalmente de la academia. No obstante, siempre estuvo atenta a la misma, la miró de soslayo —tomó y reformuló— acompañando con su oferta y producción la evolución del gusto de la sociedad, sin introducir cambios bruscos.

La mesura, la sensatez y la cálida atmósfera que caracterizaron a estas obras anónimas les han conferido un carácter atemporal y una vigencia estético-funcional, que les ha permitido sobrevivir varias décadas, algo que no ha sucedido con muchas obras de autor.

Han sido los cafés y bares lugares de ocio y esparcimiento elegidos por gran cantidad de hombres, antes que sus propias casas, lo que justificara el arquitecto Alberto Muñoz del Campo con relación al uso que se hacía de las mismas.

> Con las comodidades que les ofrecen los hombres no pueden vivir; las mujeres los echan de la casa y terminan en el boliche de la esquina. Los hombres de la casa no tienen sitio; tienen sitio sólo para dormir y comen en la cocina. El comedor no pueden usarlo porque es para las visitas. ¡No puede ser![89]

La atracción popular que ejercieron los cafés y bares trascendió la escala edilicia, su impacto fue más allá de toda planificación realizada por los especialistas. Desempeñaron un rol fundamental en la organización de la ciudad, actuando en sus épocas de esplendor como atractores de la actividad urbana, como animadores sociales y comerciales de su entorno inmediato, generando crecimientos y dinamismos insospechados, no gobernados ni previstos por los urbanistas.

Las artes y oficios, sin los dogmas de la academia, consintieron la interacción dialéctica entre las prácticas renovadoras y las conservadoras, dando lugar a paradójicos procesos de hibridación en los que se fusionó la modernidad del modelo de eficiencia maquínica con la tradición del gusto por determinadas formas y ornamentos.

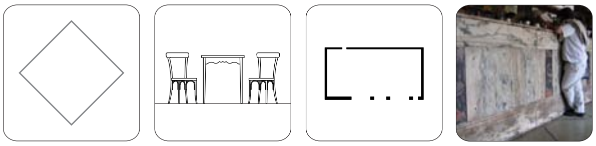
> (...) el «Uruguay moderno» permitió una sociedad renovadora y abierta, al mismo tiempo que «amortiguadora» frente a los excesos, los vértigos y la aparente «desproporción» de lo nuevo. (...) El término «amortiguadora» fue utilizado por Carlos Real de Azúa para calificar un tipo de sociedad dual, progresista y conservadora al mismo tiempo, pero caracterizada por un manejo permanente de la mesura, la cautela y la cuidada ponderación.[90]

Los ejemplos que se estudian en este período son el fiel reflejo de esta sociedad amortiguadora, fruto de la condición periférica local, que signó las prácticas cotidianas de la arquitectura.

89 MUÑOZ DEL CAMPO, Alberto. En ALEMÁN, Laura. (2006.) *Bajoclave. Notas sobre el espacio doméstico*, p. 49
90 REY, William. (2008). *Arquitectura Moderna en Montevideo. 1920-1960.* En «7as. Jornadas de Investigación en Arquitectura». Montevideo: Facultad de Arquitectura (Udelar), p. 196

La Primavera

1950
Shakespeare 1628





Ubicación


Estación Peñarol
influencia barrial
La Primavera
Shakespeare
vías férreas
Boulevard Aparicio Saravia
50
100M



162



163

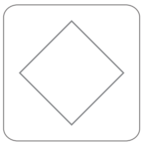
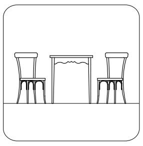
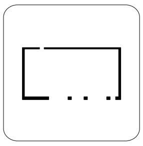
Contenedor neutro

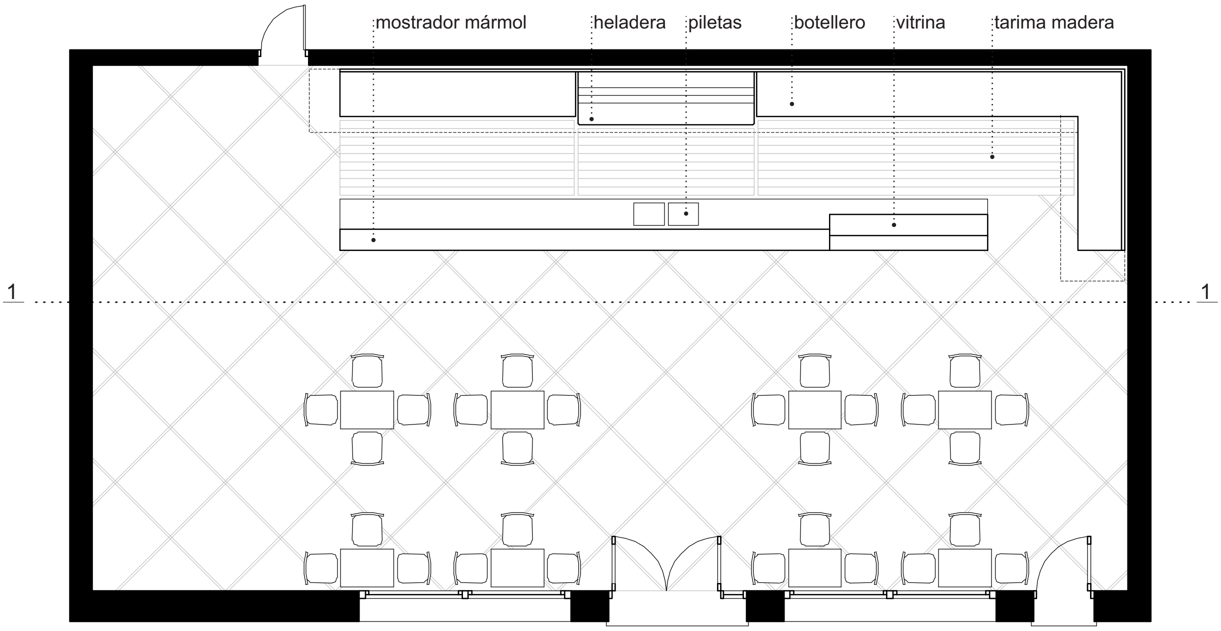
Es este, uno de los pocos casos estudiados de café y bar que no se ubica en una esquina. Tal vez, no fuera necesaria tan privilegiada localización ya que enfrentaba a la Estación de Ferrocarril de Peñarol y a sus importantes talleres de mantenimiento, en los que trabajaban más de 1800 personas hasta el año 1989 (en la actualidad inactivos).

El primigenio local fue remodelado en los años cincuenta, momento en el que se transformó en un clásico ejemplo de la arquitectura popular de corte racionalista. Se trata de un gran contenedor neutro prismático, con amplios ventanales hacia la calle, desde los cuales se disfrutaba del bullicio de la estación. La materialidad y el diseño del piso —monolítico hecho in situ, formando grandes baldosones gris claro con juntas oscuras en diagonal— son también elementos icónicos de la arquitectura de la década.

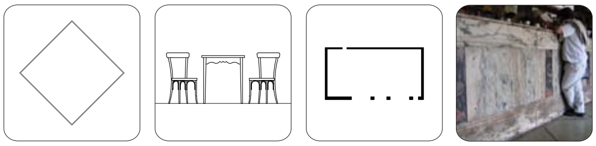
En contrapunto, el majestuoso mostrador de mármol de Carrara denota otra naturaleza y una antigüedad mayor, siendo el único elemento que estructura y califica el espacio interior. Sorprende que, por sus importantes dimensiones y buen estado de conservación, haya sobrevivido a las transformaciones citadas.

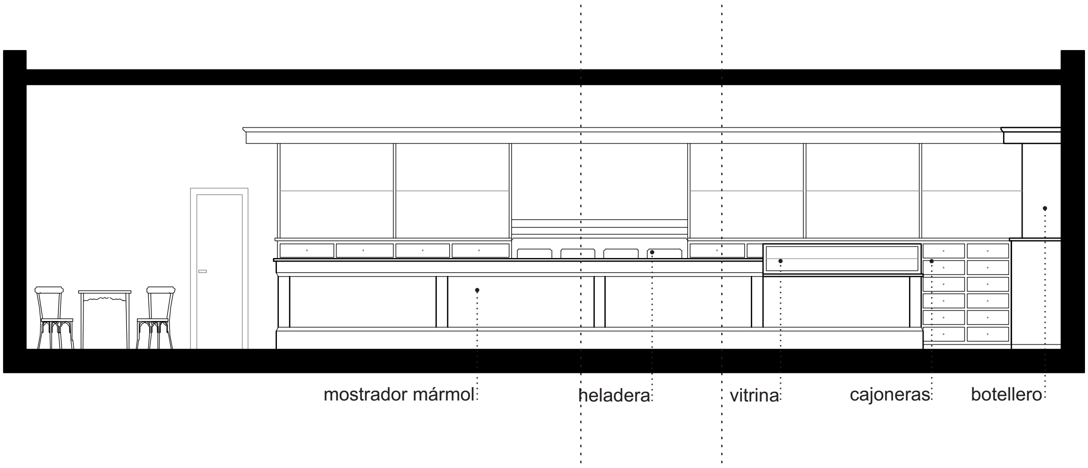
En curiosa consonancia se articulan los restantes elementos de equipamiento: por un lado, los clásicos botelleros y cajoneras de madera y la antigua heladera esmaltada; por otro, las nuevas vitrinas de aluminio. A su variedad y heterogeneidad se suman colecciones de objetos pertenecientes a distintas épocas, cuyo simbolismo refiere a la esencia del café-bar y a la historia del barrio y del ferrocarril.

planta
esc 1:100

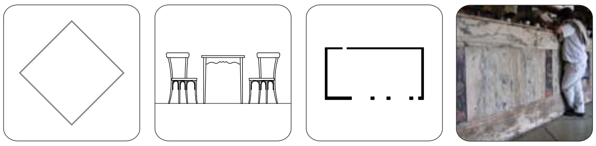




corte 1-1
esc 1:100

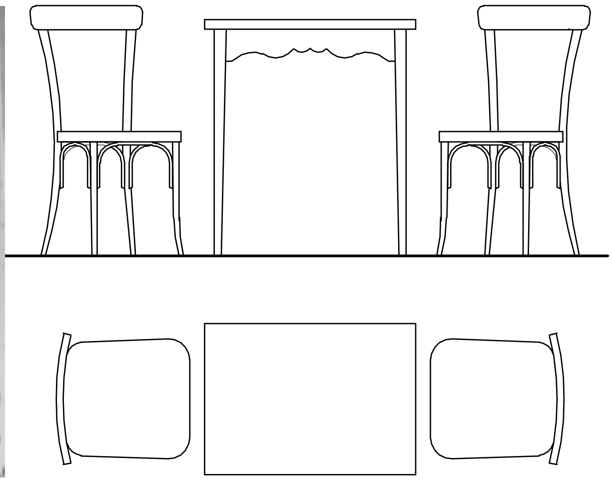


detalle corte 1-1
esc 1:50

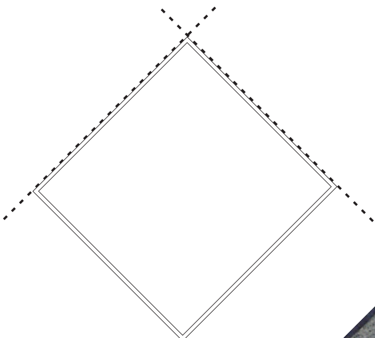


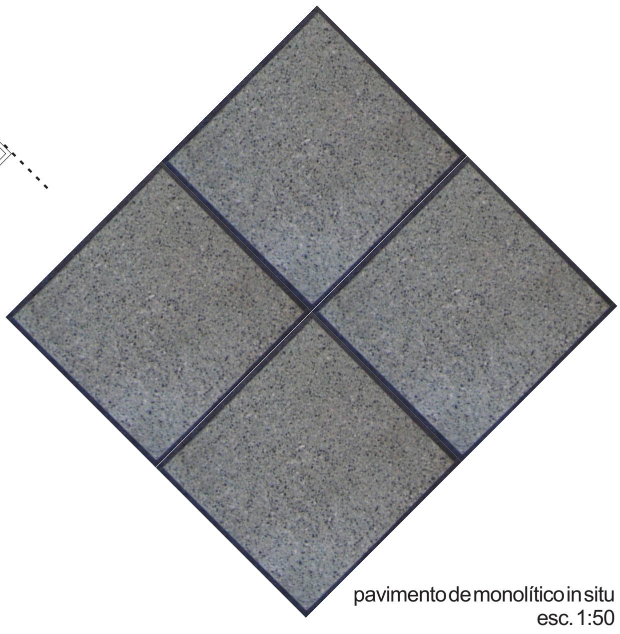


164



sillas y mesa
esc 1:25

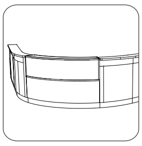
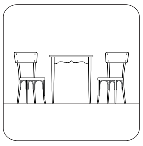
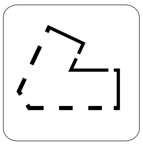




pavimento de monolítico in situ
esc. 1:50

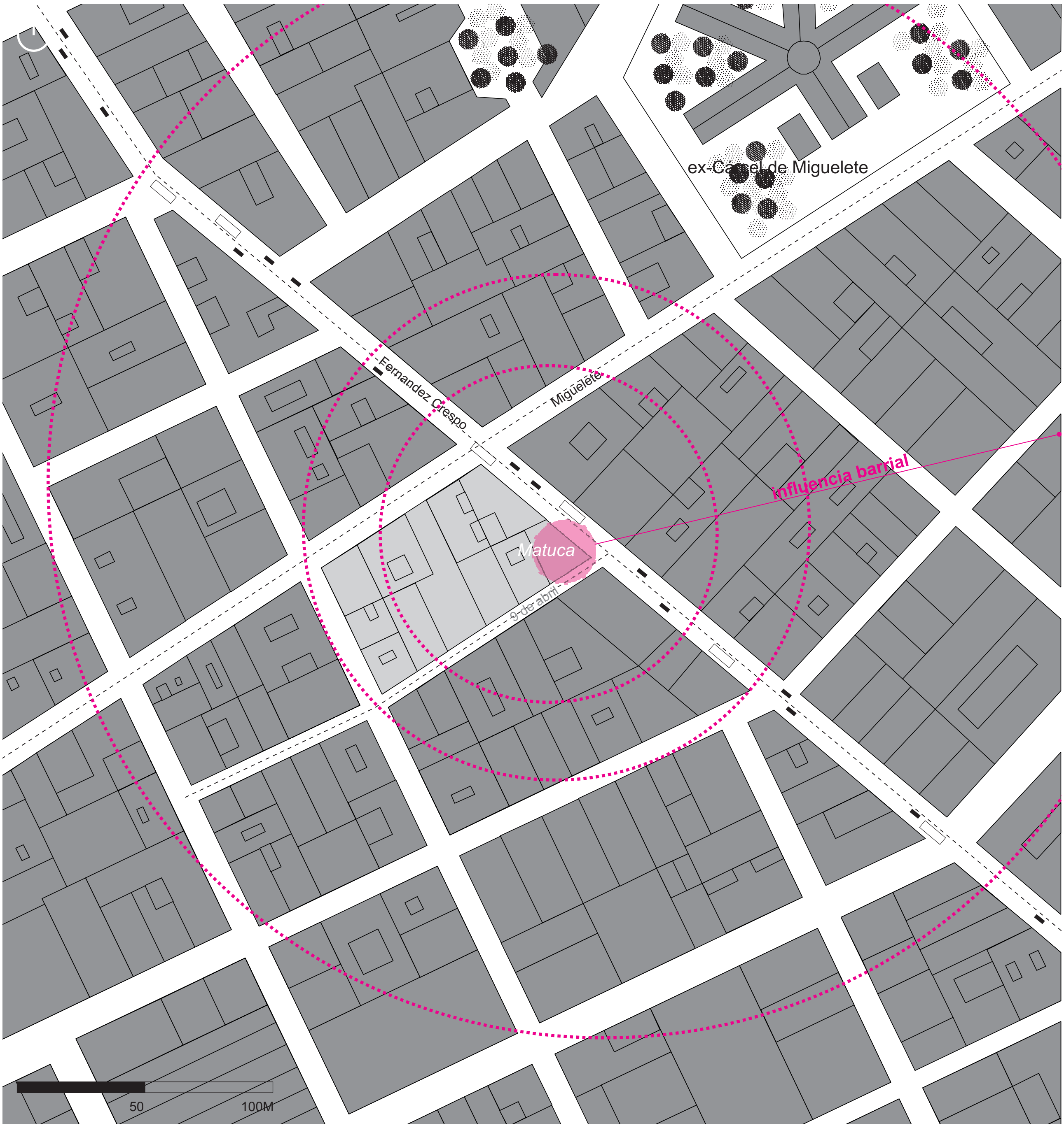
Matuca

1950
Fernández Crespo 1951




Ubicación



ex-Cárcel de Miguelete
Fernandez Crespo
Miguelete
Influencia barrial
Matuca
9 de abril
50
100M


166


167

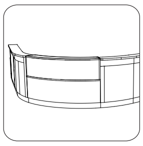
La proa

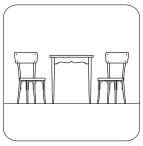
Ubicado sobre una arteria de un barrio de pequeños comercios y talleres, pasa totalmente desapercibido por su despojada fachada desprovista de cualquier pompa u ornamento. Enfrenta a otro café —«Yatasto»— que también se estudiará en este capítulo. Fue una época en que era posible que hubiera dos y hasta cuatro cafés en un mismo cruce de calles, cada uno con su clientela propia.

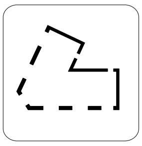
Por la forma del padrón, su planta es en forma de proa. El eje oblicuo que señala la esquina es el principio ordenador que dictamina la ubicación de cada elemento. Las formas curvas del mostrador y del botellero con vitrina esquinero, constituyen una respuesta apropiada a la lógica impuesta.

Es la madera el material dominante en el equipamiento, se recurrió a la técnica del enchapado sobre bastidores para la obtención de las superficies curvas y continuas de los muebles adosados a las paredes y del mostrador. Los muebles altos, de clásico diseño en madera oscura, resuelven la esquina con una vitrina curva compuesta por bandas de vidrio biselado, y alternan, entre los estantes y botelleros, fajas verticales de espejos.

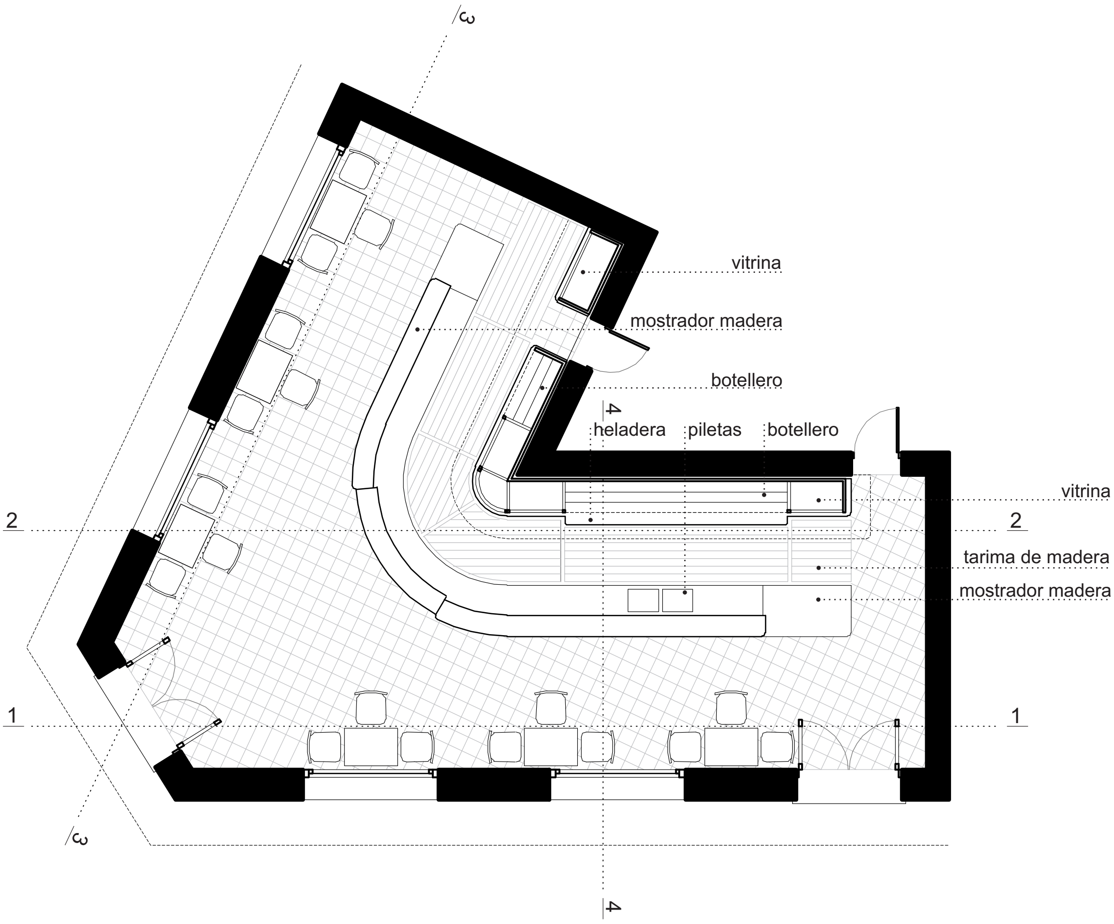
En cambio, el mostrador sorprende por su abstracto diseño y contraste de colores. Fue concebido en madera de color muy claro de suave textura, realzados los paños rectangulares por bandas y/o ribetes negros. En la esquina curva se introduce una vitrina vidriada para exhibir las bebidas más preciadas, justo enfrentada a la puerta de acceso. No obstante, la interrupción de la madera, el cambio de material y el cambio de función, la continuidad formal se preserva y se identifica la unidad del elemento.



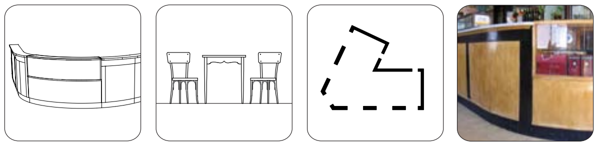


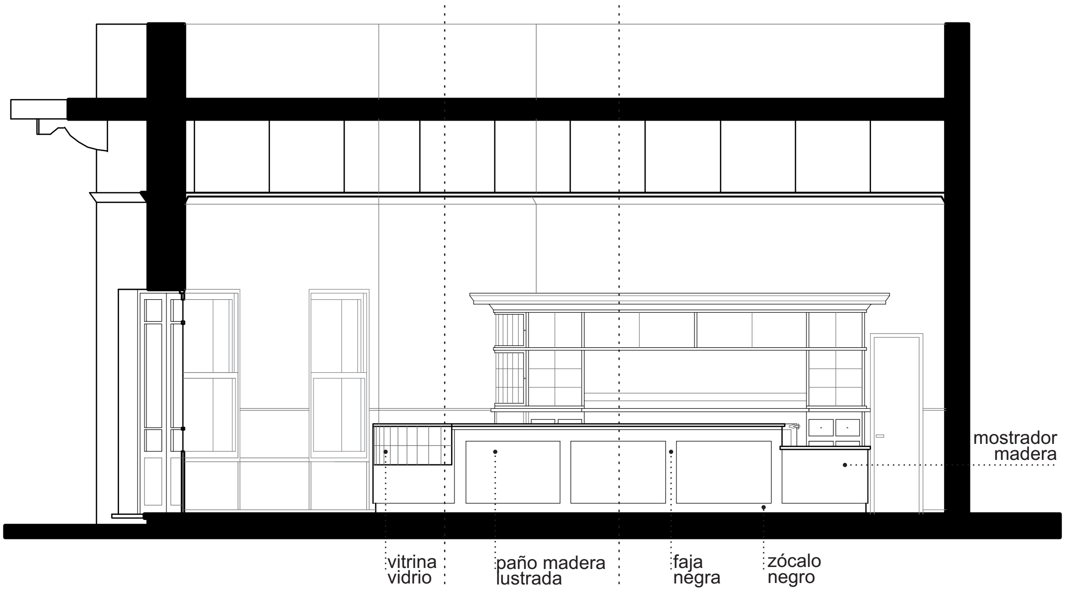




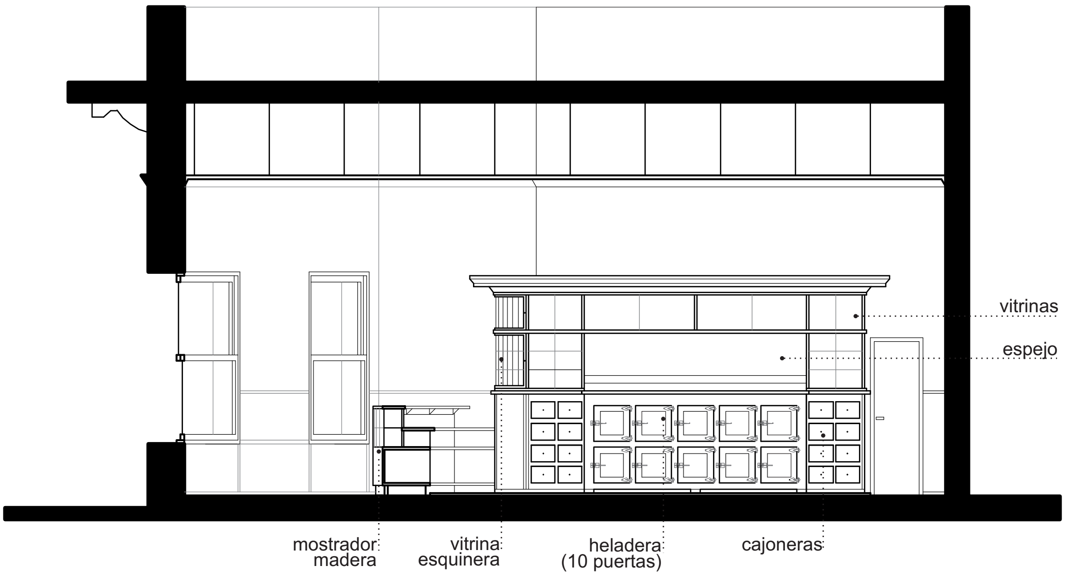


planta
esc 1:100

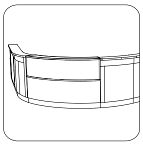


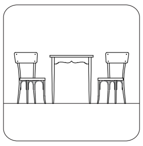


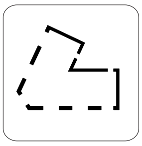
corte 1-1
esc 1:100



corte 2-2
esc 1:100



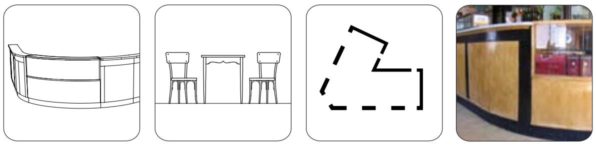


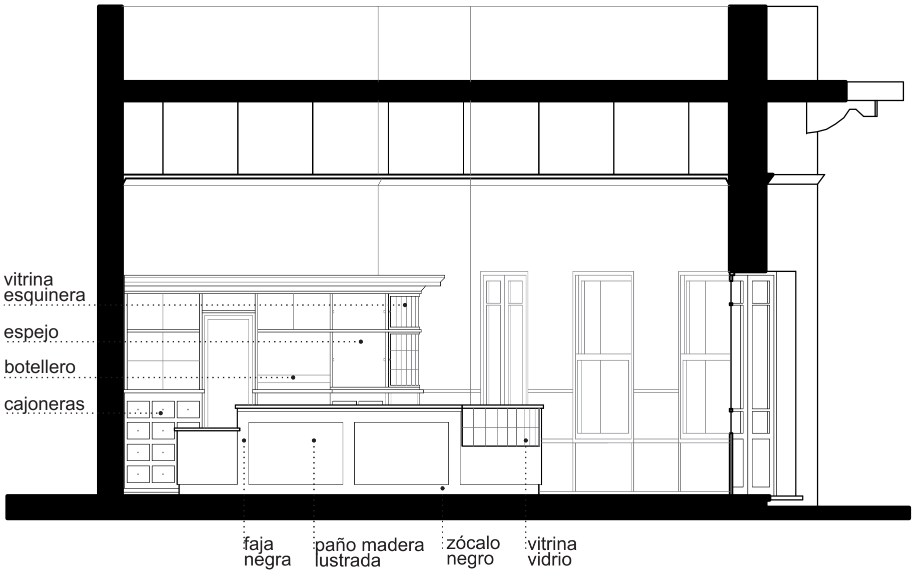




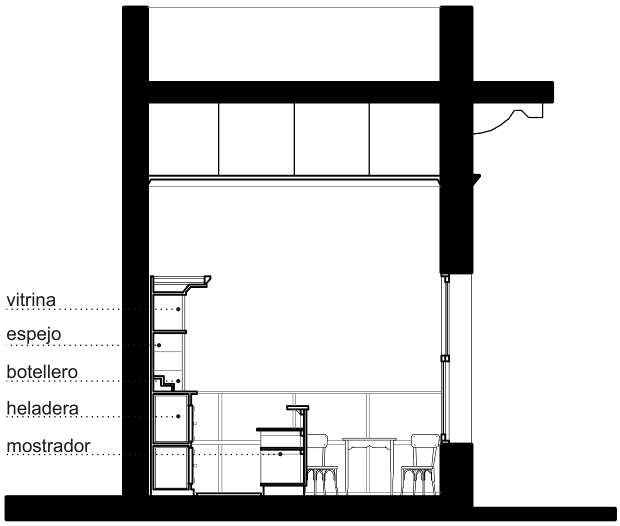


detalle corte 1-1
esc 1:50

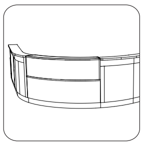
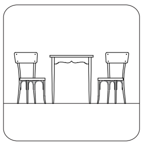
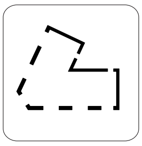




corte 4-4
esc 1:100

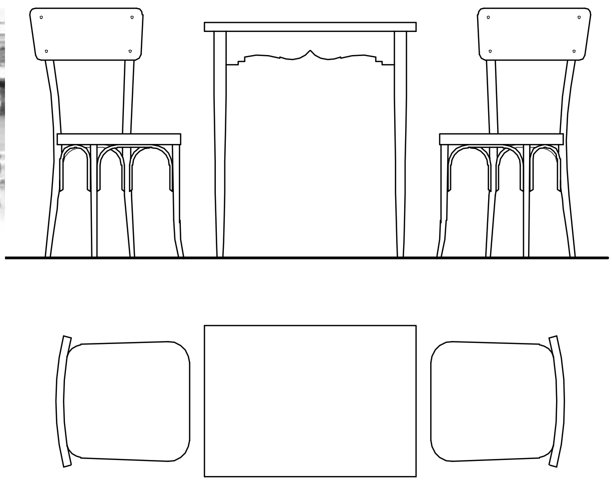


corte 3-3
esc 1:100

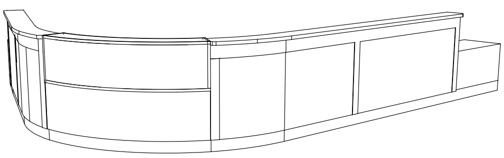







168



sillas y mesa
esc 1:25

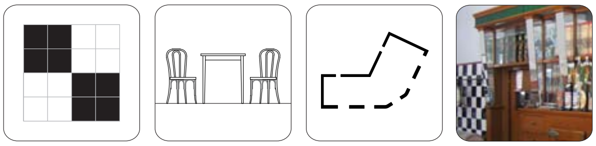




detalle equipamiento: mostrador de
madera, vidrio y mármol
esc 1:25

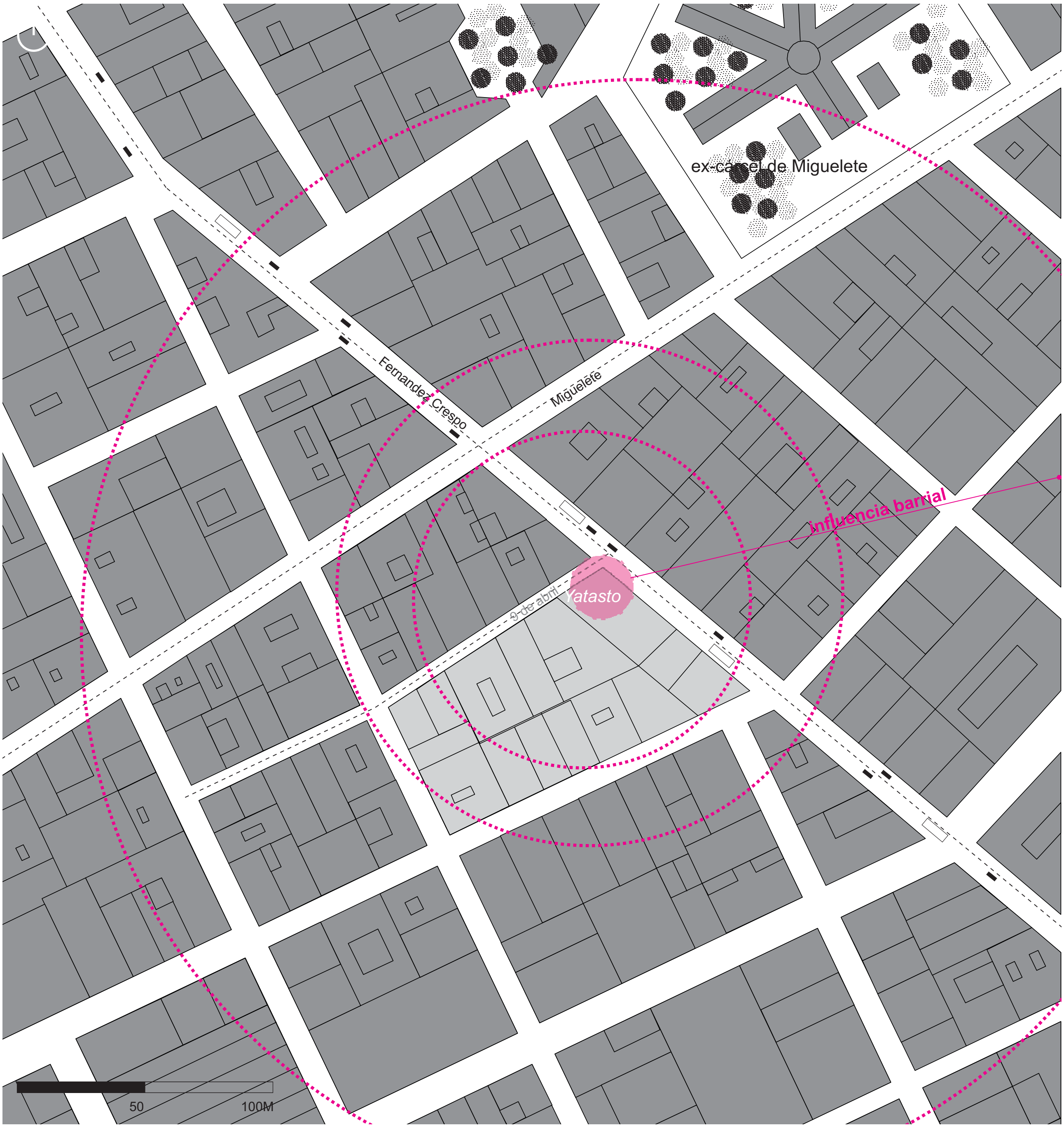
Yatasto

1958
Fernández Crespo 1949





Ubicación



ex-cárcel de Miguelete
Fernandez Crespo
Miguelete
influencia barrial
Yatasto
50
100M



170



171

Diversidad / Heterogeneidad

Estuvo emplazado frente a «Matuca» —visto en el presente capítulo— y, del mismo modo que «La Picada», cerró sus puertas en 2008 no habiendo quedado rastros de su equipamiento.

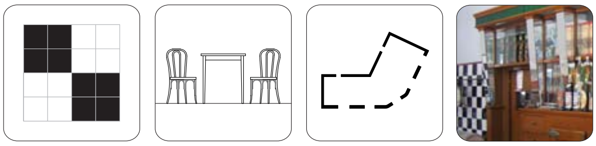
La forma de su planta —el ángulo llano, el abanico— facilitó la comunicación entre los dos sectores, que se leyeron como uno solo. Los quiebres y cambios de dirección, apenas se percibieron.

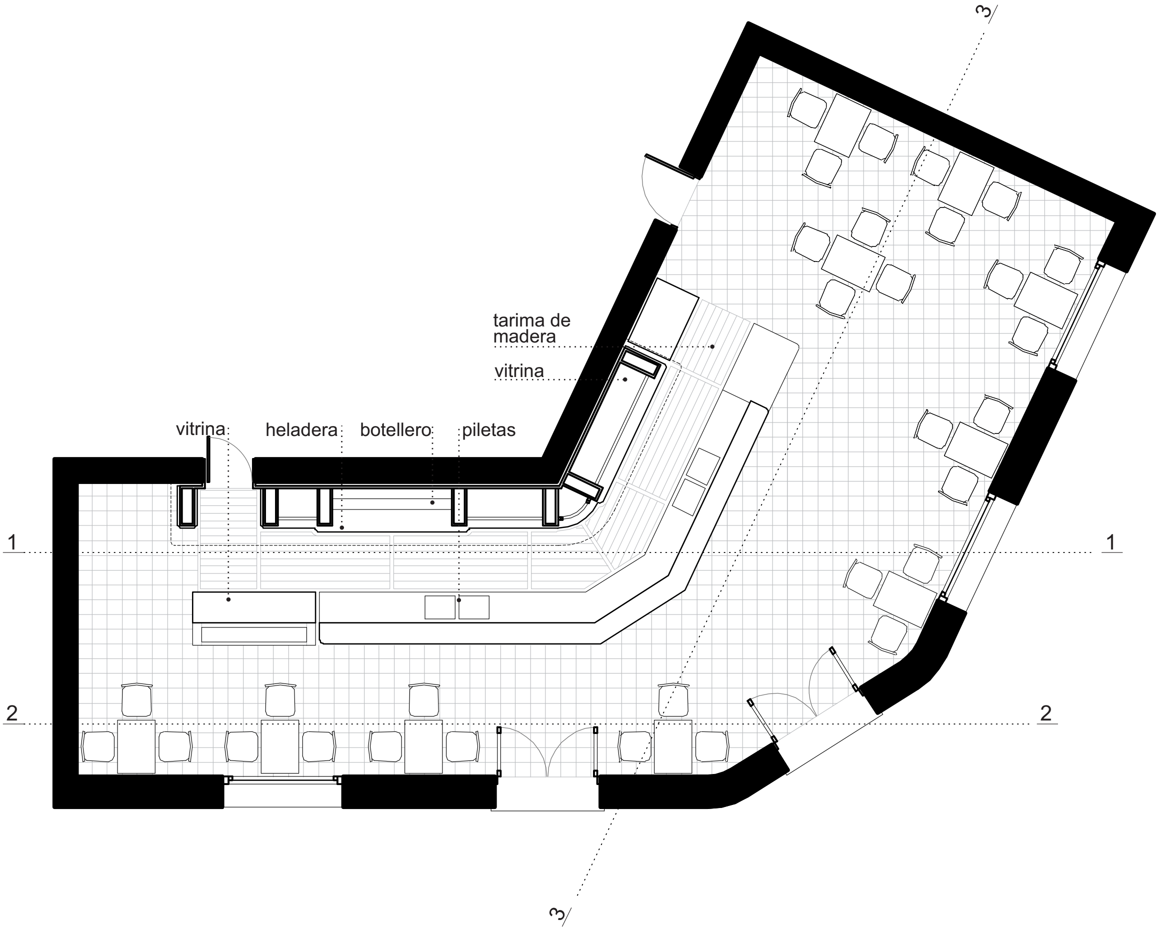
Pero resultó extraña, y a la vez atractiva, la llamativa combinación de materiales y texturas de distinta naturaleza. Fue muy notoria la concepción por separado de los componentes del espacio interior. Cada artesano hizo lo suyo —aparentemente de forma inconexa con el resto— de acuerdo al modelo de café y bar que en su mente tenía.

Por un lado, un botellero de diseño exclusivo resolvía la esquina mediante una suave curva, sus destacadas ménsulas —cuya presencia se alivianaba al estar revestidas de espejos— sostuvieron una importante cornisa. Esta última, de esmerado diseño, lució en su parte más saliente una faja horizontal de vidrio esmerilado en color verde esmeralda.

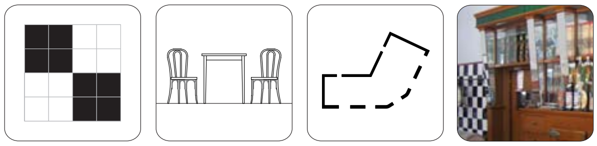
El mostrador, con ochava, respondió a cánones clásicos compositivos, a base de paneles rectangulares de mármoles rosados y grises. Las paredes, en los sectores de elaboración, tuvieron revestimientos de azulejos en damero en blanco y negro. También las baldosas calcáreas del piso se colocaron en dameros en grupos de a cuatro unidades, pero en rojo y gris. El toque nostálgico lo brindaron las típicas sillas Thonet.

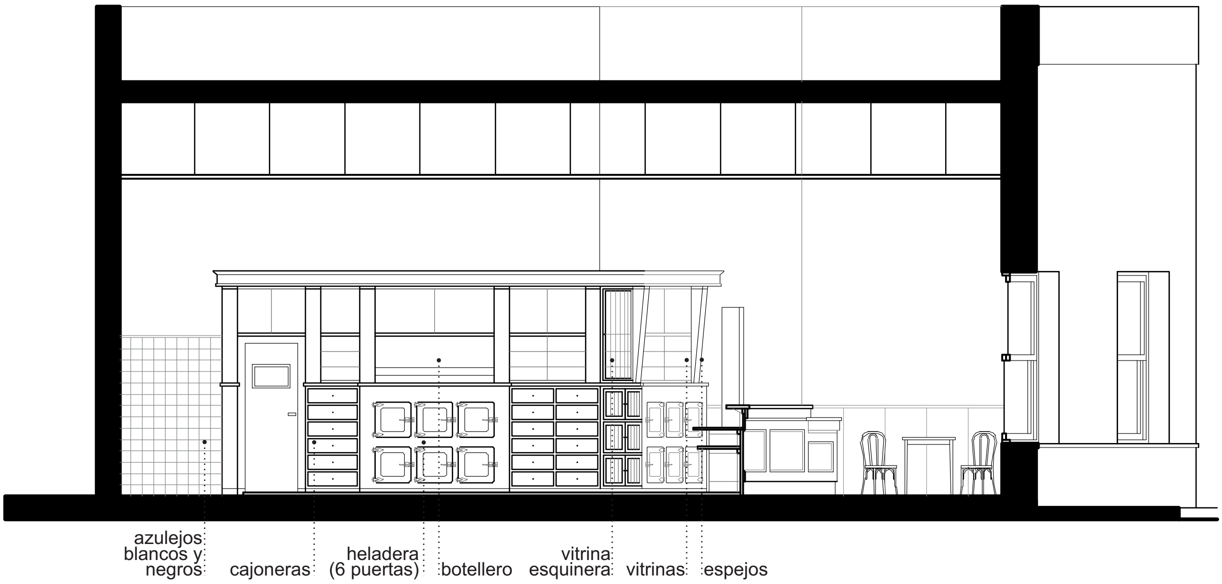
Como resultado final, esta construcción colectiva, ostentó la sencilla y cálida imagen de un café y bar de barrio, como tantos otros ya olvidados.



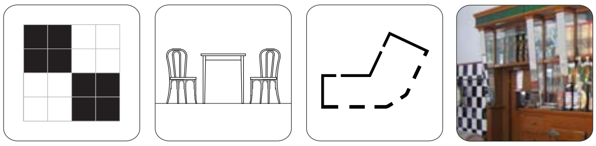


planta
esc 1:100



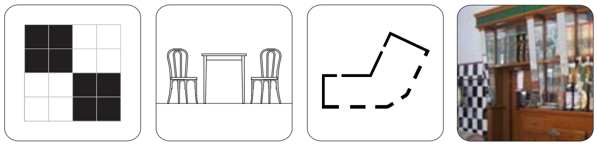


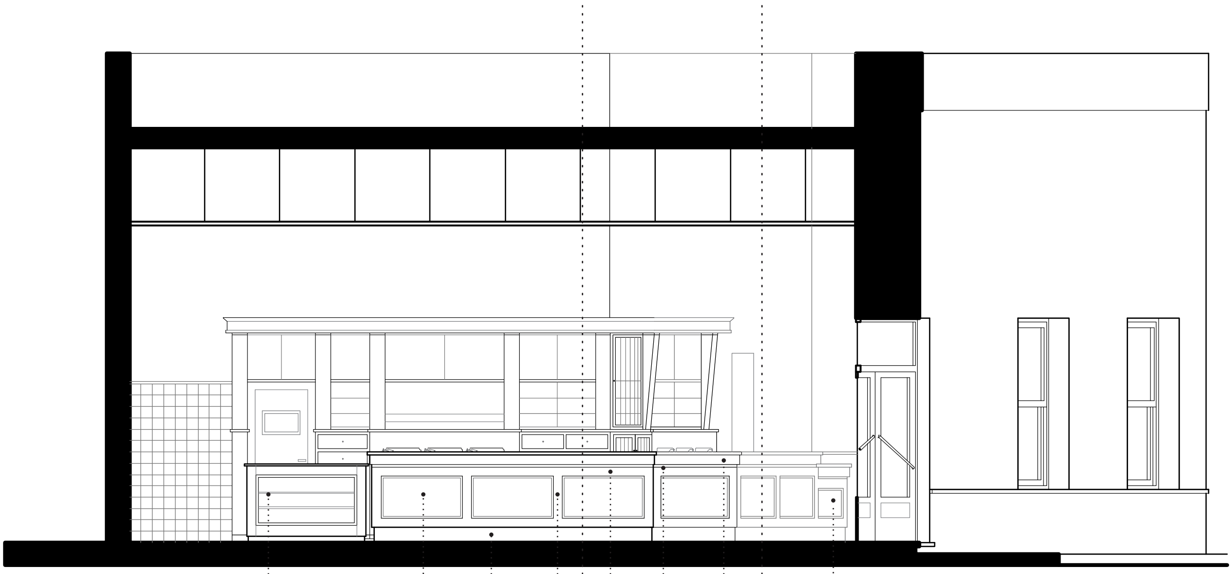
corte 1-1
esc 1:100



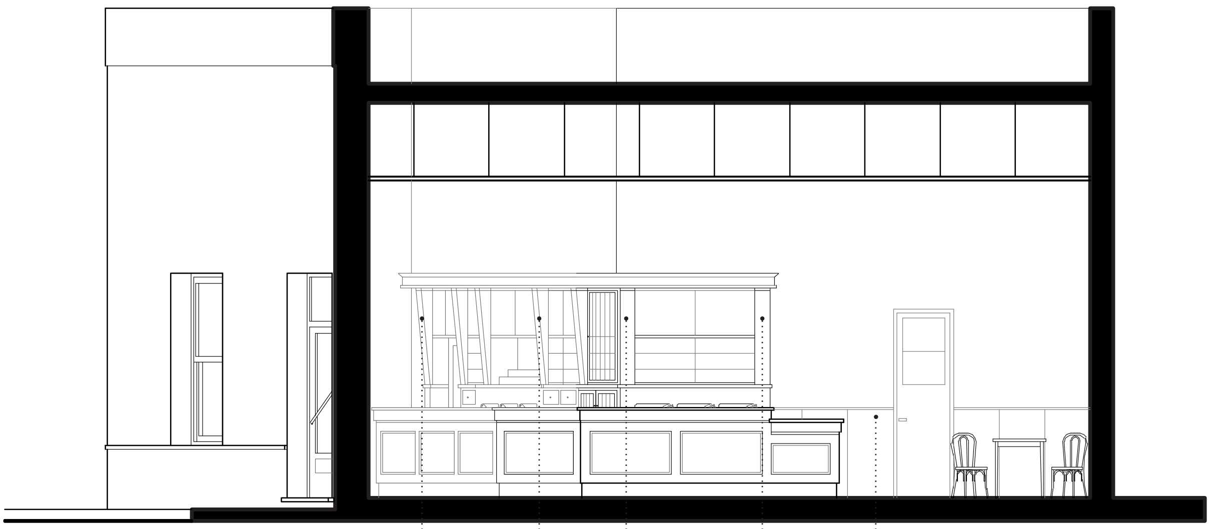


detalle corte 2-2
esc 1:50

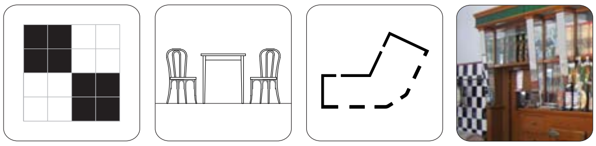




corte 2-2
esc 1:100

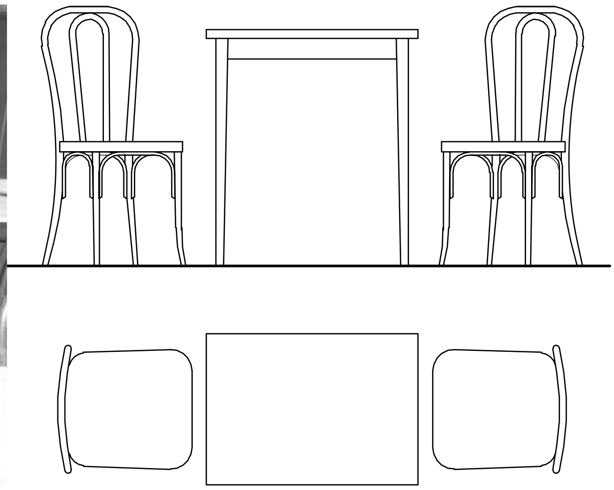


corte 3-3
esc 1:100

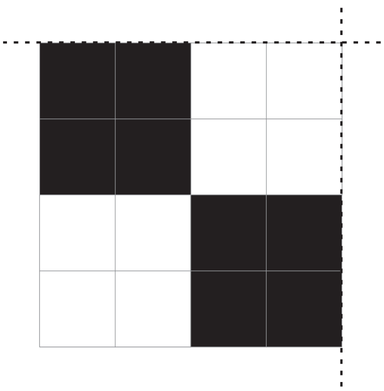


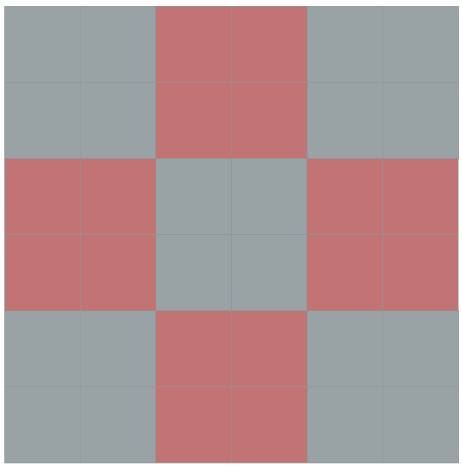


172



sillas y mesa
esc 1:25

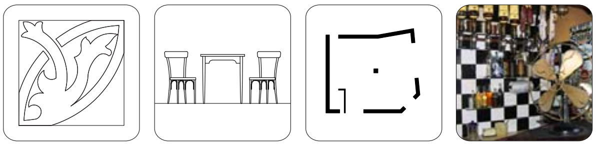


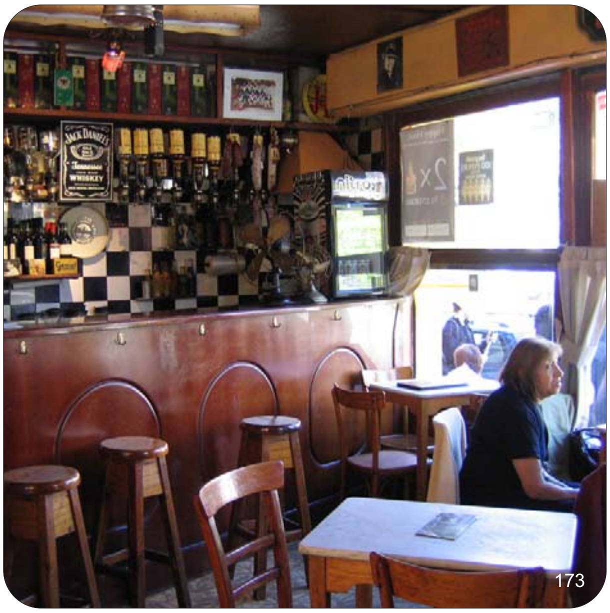


baldosas pavimento
esc. 1:20

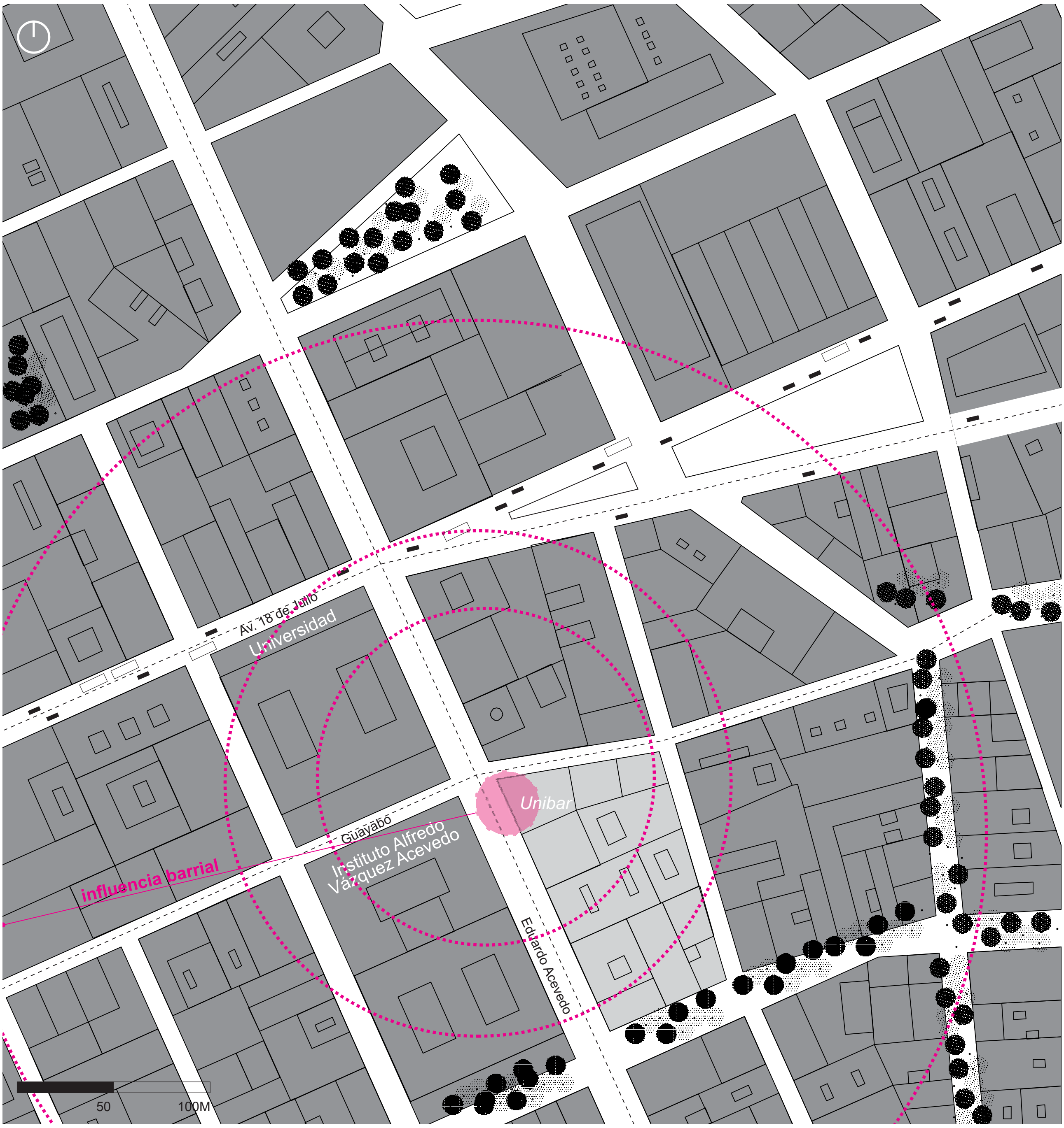
Unibar

1960
Eduardo Acevedo 1450





Ubicación


Av. 18 de Julio
Universidad
Guayabo
Unibar
influencia barrial
Instituto Alfredo
Vázquez Acevedo
Eduardo Acevedo
50
100M



174



175



176

Espacio mínimo / Eclecticismo máximo

En tanto café y bar de estudiantes y profesores, su nombre proviene de la cercana ubicación del edificio central de la Universidad de la República y del Instituto A. Vázquez Acevedo de educación secundaria.

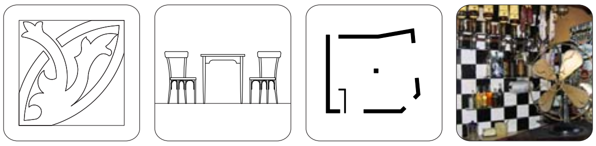
Su diminuta planta de poco más de 40 m^2, es un cuadrado levemente deformado con un solo pilar en el centro. El espacio se interpreta como un pequeño estuche que contiene todo lo que debe tener un café y bar.

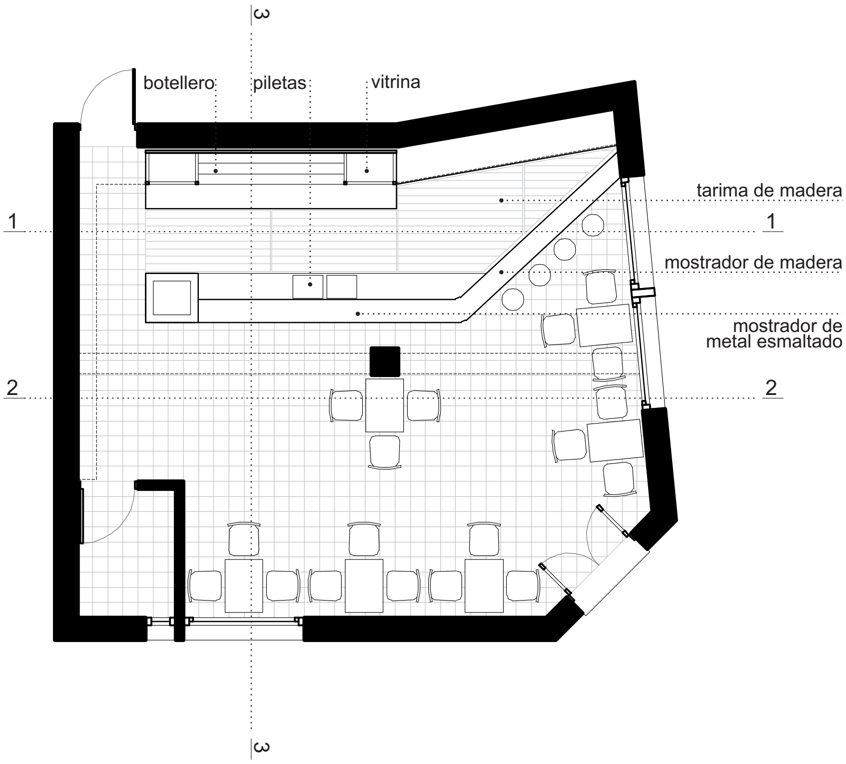
El mostrador, su símbolo por excelencia, está compuesto por dos partes que no aparentan ninguna conexión: una de madera lustrada con percheros individuales y bancos altos —reminiscencias de un pub inglés—, y la otra, de metal esmaltado en fajas verticales convexas alternando el azul con el amarillo claro —de uso común en los cincuenta—.

Por detrás de los mostradores, en los sectores de elaboración, las paredes lucen revestidas en azulejos en damero blanco y negro, al que se superponen estantes parciales que exhiben objetos de uso corriente y otros que sólo cumplen una función simbólica.

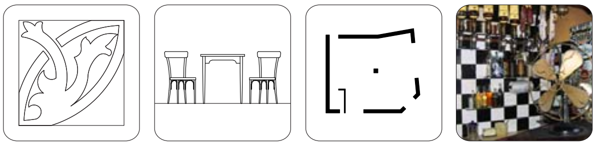
Los elementos tradicionales consisten en: la *boiserie* que reviste las paredes rematando en una contenida banda de espejos, y por encima, cuadros, afiches y recuerdos que retrotraen a épocas pasadas; el clásico equipamiento fijo y móvil, y la tenue iluminación. También los son los pisos de baldosas calcáreas, con llamativos diseños de patrones en base a la estilización geométrica de elementos vegetales, que introducen el dinamismo de las formas curvas entrelazadas.

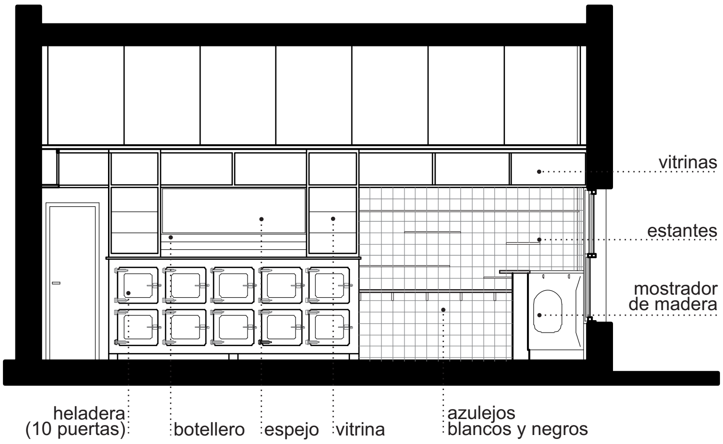
Es un ejemplo representativo del universalismo, de la abundancia y saturación de objetos que estimulan los sentidos, de la articulación en sintonía de elementos icónicos de los cafés y bares, en la fusión de lo tradicional y lo «moderno».



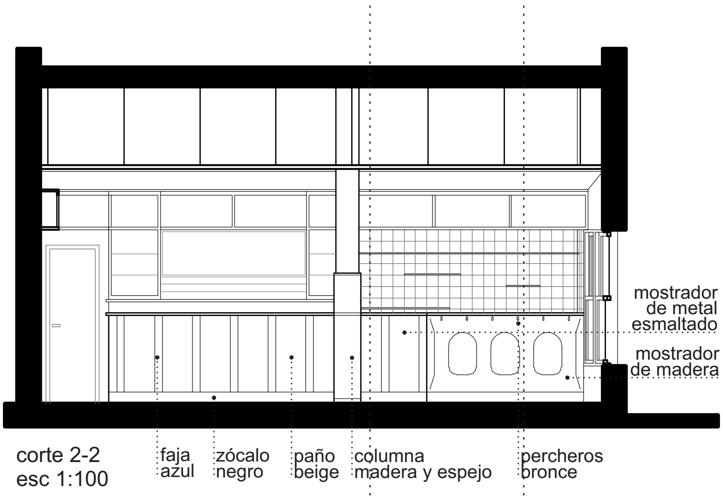


planta
esc 1:100

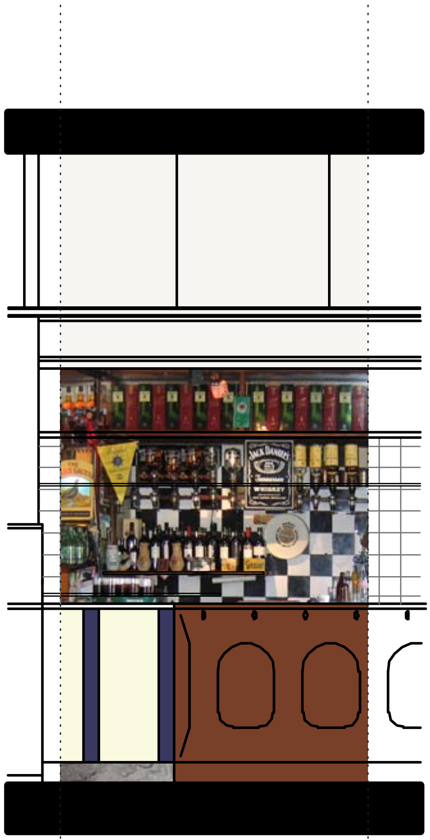




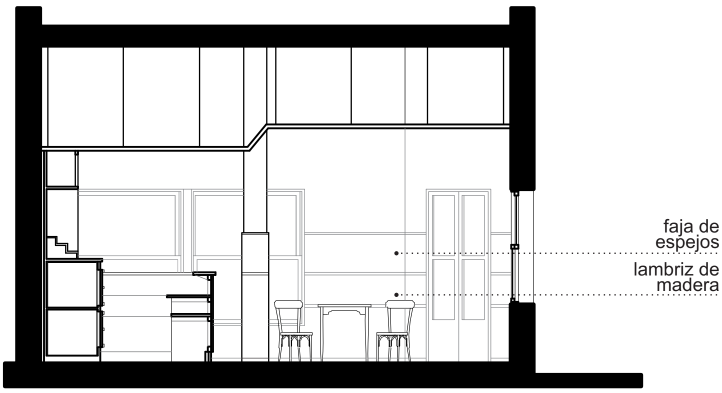
corte 1-1
esc 1:100



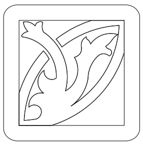
corte 2-2
esc 1:100

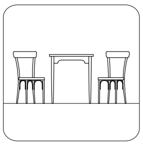


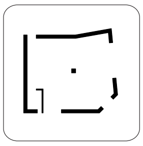
detalle corte 2-2
esc 1:100



corte 3-3
esc 1:100



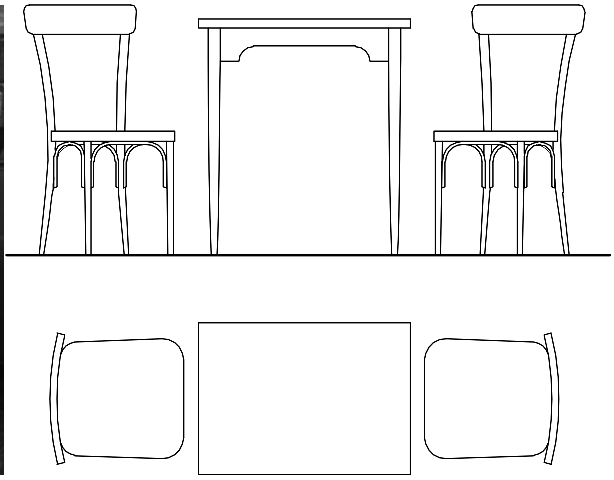




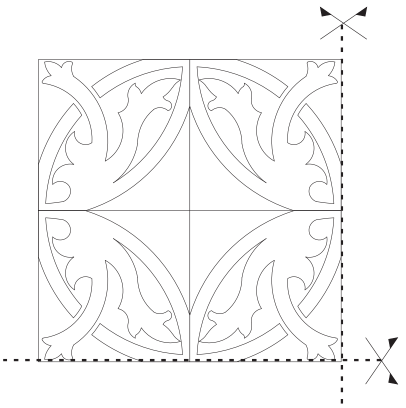


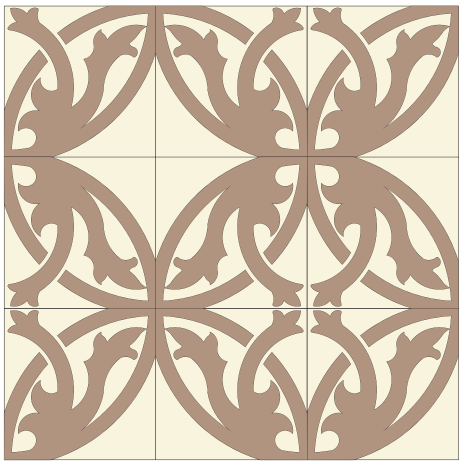


177



sillas y mesa
esc 1:25



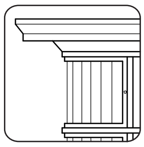


baldosas pavimento
esc. 1:10

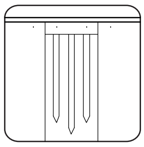
Imágenes
161-164. La Primavera. Fotos de la autora
165-168. Matuca. Fotos de la autora
169-172. Yatasto. Fotos de la autora
173-177. Unibar. Fotos de la autora

8 CATÁLOGO

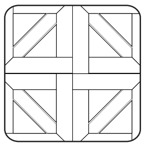
botelleros/
vitrinas



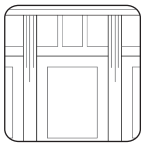
mostradores



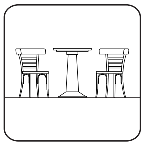
pisos



boiseries/
frisos



sillas y
mesas



9 REFERENTES NOTABLES

Adolf Loos



J.J.P. Oud



Madrid



Buenos Aires

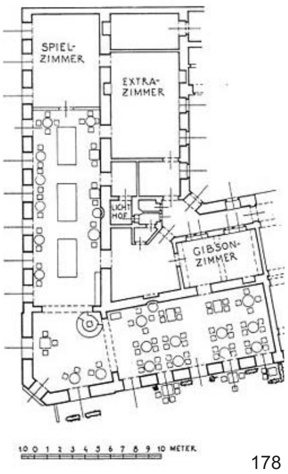


París



Café Museum. Adolf Loos. Operngasse 6 esquina Friedrichstrasse, Viena (1899)
178. Planta, reconstrucción de 1981. LUSTENBERGER, Kurt. *Adolf Loos*, p. 43
179. Vista desde el acceso. *Op. Cit.*, p. 43
180. Silla diseñada por Loos a base del modelo Thonet

Kärntner Bar / American Bar. Adolf Loos. Kärntner Durchgang 10, Viena (1908)
181. Planta baja y sección longitudinal, reconstrucción de 1981. *Op. Cit.*, p. 64
182. Fachada. *Op. Cit.*, p. 65
183. Detalle de la barra y botellero. SARNITZ, August. *Adolf Loos 1870-1933. Arquitecto, crítico cultural, dandi*, p. 32
184. Vista desde el acceso. Daidalos – Architektur Kunst Kultur – *Memoria 1995 nº 58*, p. 119

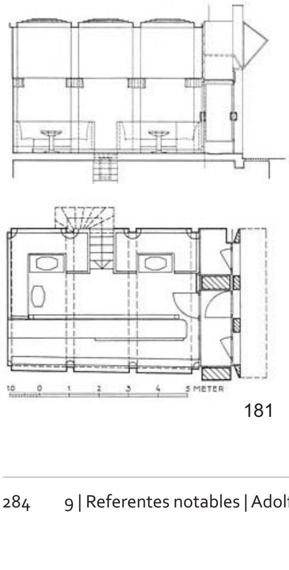


178


179


180


182



181


183


184

Café Museum

El Café Museum de Viena, situado en la calle Operngasse 6 esquina Friedrichstrasse, construido en 1899, fue una de las primeras obras de Adolf Loos que escandalizó por su escasa ornamentación. Pero, el mismo autor manifestó que se basaba en la tradición vienesa, en interiores modélicos del pasado estilo Biedermeier, contrastantes con la exuberante ornamentación contemporánea de la arquitectura de la Secesión Vienesa —prueba lo dicho el edificio homónimo muy cercano en fecha y sitio al Café Museum—. Despectivamente fue apodado el «Café Nihilismus»[91], no obstante fue considerado el precursor del diseño moderno de interiores. Loos resuelve la organización espacial de un modo racional, adoptando la forma de «L» como respuesta tipológica apropiada para un edificio de esquina. Es el chaflán el que determina la ubicación del acceso, y enfrentado al mismo el mostrador cilíndrico a modo de rótula que articula ambas alas. La copiosa luz natural que ingresa por las rítmicas ventanas genera una atmósfera diáfana y distendida.

> Las paredes de todo el café están revestidas de un papel color verde mate, con una superficie vellosa cuya textura recuerda al papel secante; en cambio, el techo es completamente blanco, con un acabado lavable de pintura oleosa y sin ningún género de ornamentación. El arrimadero de la pared y las piezas de mobiliario de mayor tamaño (mostrador de caja y mesas de billar) son de caoba con bandas encastradas (arterias) de madera de boj de color blanco amarillento. La moldura que domina en todos los ángulos es el cuarto bocel.[92]

91 LOOS, Adolf. (1993). *Escritos II. 1910/1932. ARQUITECTURA*, pp. 28-29.
«(...) Yo, el no publicado, yo, cuyo efecto no se conoce, soy el único entre miles que tiene verdadera influencia. Puedo servirme de un ejemplo. Cuando se me permitió por primera vez crear algo —era bastante difícil porque, como dije, los trabajos a mi manera no pueden representarse gráficamente— me hice muchos enemigos. Era hace doce años: el café Museum en Viena. Los arquitectos lo llamaban el "café nihilismus". Pero el café Museum existe todavía hoy, mientras que todos los trabajos modernos de ebanistería de los miles restantes han sido lanzados al cuarto de los trastos hace ya mucho tiempo. O bien tienen que avergonzarse de esos trabajos. Y que el café Museum haya tenido más influencia sobre nuestro trabajo de ebanistería de hoy que todos los trabajos anteriores juntos, puede demostrárseles con una ojeada al año 1899 de la revista de Munich *Dekorative Kunst*, donde se reprodujo ese interior —creo que entró por descuido de la redacción—. Pero no fueron esas dos reproducciones fotográficas lo que entonces provocó la influencia, permanecieron completamente inadvertidas. Sólo ha tenido influencia la fuerza del ejemplo. Aquella fuerza con la que también los viejos maestros causaron efecto, más rápidamente y más lejos, hasta los más alejados rincones de la tierra, a pesar o, mejor, porque todavía no había correo, telégrafos ni periódicos.»

92 Cita de Ludwig Havesi en LUSTENBERGER, Kurt. *Adolf Loos*, p. 42.

Las instalaciones eléctrica y de gas son inspeccionables, ocultas tras rítmicas fajas de latón colocadas en paredes y techo. La iluminación artificial se resuelve con lámparas al desnudo que cuelgan de sus cables, con los mínimos elementos necesarios.[93]

También Loos diseñó las sillas y mesas, pero estas sí en una estética más próxima a las formas curvas del Art Nouveau. Las mesas con tapa circular de mármol blanco, con un apoyo central conformado por cuatro secciones de madera curvada unidas entre sí. Para la sillas tomó como base el diseño Thonet con respaldos curvados con formas de arabescos, pero usó una sección transversal elíptica a fin de aligerar la imagen. Las sillas fueron barnizadas en rojo brillante —en complemento del verde mate de las paredes— con acentos lineales en las fajas de latón de las juntas y zócalos.

Por 1930, el arquitecto Josef Zotti rediseñó completamente el interior del café, quitó los muebles Thonet y las lámparas, frente a los ojos de Loos que vivía solo a unos metros de ahí.[94] En 2003 el café fue restaurado reconstruyendo fielmente todo su equipamiento como una réplica del original, pero obviamente ya no es más el café de Loos.

93 LUSTENBERGER, Kurt. *Op. Cit.* «El concepto de moderno en las primeras obras de Loos (...) Loos echó la mirada atrás, hacia el período prerrevolucionario de Biedermeier, y recogió las hebras de la tradición que pudiesen ofrecerle una base cultural aplicable a su arquitectura. Evidenció esta teoría en el Café Museum y, aún más, en el edificio Michaelerplatz: Y descubrió lo más importante: que el estilo de 1900 se diferenciaba del de 1800 en la misma medida en que los fracs de 1900 se diferenciaban de los de 1800. Y la diferencia era inapreciable.» (cita de «Arquitectura». Escritos I, publicada en 1910), p. 24

94 SARNITZ, August. (2003). *Adolf Loos 1870-1933. Arquitecto, crítico cultural, dandi*, p. 23

Kärntner Bar / American Bar

El Kärntner Bar también llamado American Bar, ubicado en Kärntner Durchgang 10 en el centro de Viena, data de 1908, año en el que Loos escribió el artículo «Ornamento y Delito».

Paradójicamente, es este el caso de un local de características totalmente disímiles a las de su predecesor, el Café Museum. La diferencia más notoria radica en el espacio disponible, de una superficie reducidísima —apenas 27 m^2— y su situación entre medianeras. Para ser vista, su estrecha fachada —de 4,45 m de ancho— se convirtió en un potente llamador. La base, compuesta por tres puertas iguales de cristal y latón (la central como acceso) y separadas por llamativos pilares revestidos con mármol rojo de Skyros. Su coronamiento, más destacado aún, formado por un volumen saliente de cristal coloreado que dibuja una bandera norteamericana estilizada sobre la cual se lee el rótulo del bar.[95]

El angostísimo vestíbulo (guardarropa), a modo de esclusa, mantiene en absoluto resguardo la privacidad del interior, el aislamiento de la calle es total, la introversión en su máximo nivel. El tabique que lo separa de la sala —a base de pequeñas piezas cuadradas de ónix traslúcido en su parte alta— genera una sugestiva atmósfera interior teñida por una penumbra color caramelo.

El espacio del bar también se divide en tres partes en ambos sentidos. Las pilastras de mármol con sus respectivas jácenas —paralelas a la calle— generan tres compartimientos techados por un soberbio artesonado realizado con piezas de mármol amarillo y marrón. De forma perpendicular, se dispone el mostrador en caoba —ocupando un tercio del ancho— con su correspondiente hilera de bancos altos. Frente al mismo, dos islotes de asientos corridos en forma de «U» rodean tres exclusivas mesas de un solo pie, cuyas tapas de vidrio opaco de forma octogonal se iluminan desde abajo.

95 LUSTENBERGER, Kurt. *Adolf Loos*, p. 64

Continuando la materialidad del mostrador, la parte baja de las paredes se revistió con caoba lisa. Desde el borde superior de la *boiserie* hasta el techo, Loos recurrió al artilugio de los espejos, generando la ilusión del escape del espacio a través de la repetición sin fin de los compartimientos y los rectángulos del artesonado. Como correlato, el piso en damero en baldosas de mármol blanco y negro, sugiere una continuidad ilimitada.

La iluminación artificial proveniente de lámparas adosadas a las pilastras en la mitad de su altura, cubiertas con cortinillas de tela para emitir una luz mortecina —color de té— acentúa la intimidad y asocia la imagen con la de un pub inglés.

Loos resolvió magistralmente este estrecho y oscuro recinto, generando una atmósfera intensa, cargada de significados. Los sólidos elementos arquitectónicos que estructuran el espacio retrotraen a nobles arquitecturas del pasado:

> Nuestra cultura se basa sobre el entendimiento de la superioridad absoluta de la antigüedad clásica. La técnica de nuestro pensar y nuestro sentir la hemos heredado de los romanos. De los romanos tenemos nuestro sentido social y la disciplina del alma.[96]

Simultáneamente, introdujo diseños innovadores —las exquisitas mesas octogonales irregulares, de vidrio opaco y cantos de latón, que emiten luz— anticipando casi por veinte años la estética Déco.

La exquisita y precisa ejecución de cada parte es producto del oficio manual de los viejos maestros vieneses, que en reiterados escritos Loos alabó y enalteció.

96 LOOS, Adolf. (1993). *Escritos II. 1910/1932. ARQUITECTURA*, p. 35

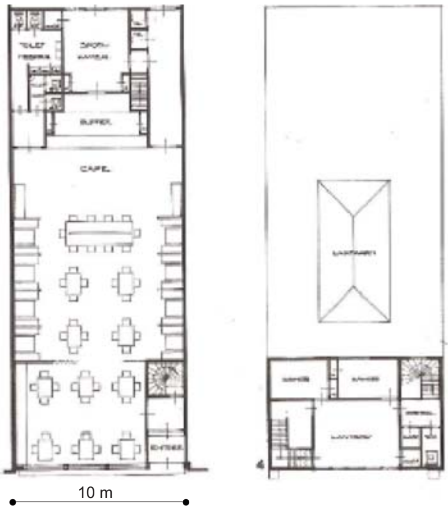
REFERENTES NOTABLES / **J. J. P. OUD**

Café de Unie. J.J.P. Oud. Coolsingel-Calandplain, Rotterdam (1925)
185. Fachada, foto de época. <http://upload.wikimedia.org>
186. Planta baja y primer piso

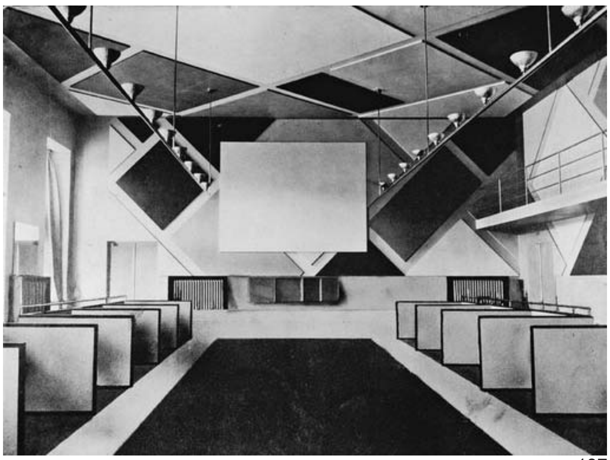
Café Aubette. Theo van Doesburg, Hans Arp y Sophie Taeuber. Estrasburgo, Francia (1926)
187. Interior del café. <http://www.tate.org.uk>



185



186


187

Café de Unie

El Café de Unie construido en 1925, se constituyó en uno de los más ortodoxos manifiestos de la teoría neoplasticista. Se ubicó en un angosto predio del viejo centro de la ciudad de Rotterdam, sobre la plaza Calandplein, entre dos edificios neoclásicos.

J. J. P. Oud recibió el encargo de la obra —en calidad de arquitecto de la Comuna— de la que sólo realizó la emblemática fachada. De composición abstracta, a base de líneas ortogonales y colores puros —conforme a las reglas de un cuadro de Mondrian— actuó a modo de cartel publicitario en el que se combina la tipografía con los colores rojo, azul, amarillo, blanco y negro. No obstante el aparente contraste provocador, la articulación de la fachada acusa el contexto en la sensible reinterpretación de las pautas geométricas, los niveles y la materialidad de los edificios lindantes. En contraposición, exceptuando el acceso lateral, sorprende la resolución tradicional del espacio interior, a partir del eje de simetría longitudinal del predio. Fue destruido en 1940 durante un bombardeo a Rotterdam y reconstruido en 1986 por el arquitecto Carel Weeber.

En correspondencia con una estética vinculada también al elementarismo, el Café Aubette de Estrasburgo, fue diseñado en 1926 por Theo van Doesburg, Hans Arp y Sophie Taeuber. Pero este caso fue opuesto al Café de Unie, ya que la obra consistió solamente en la recalificación de los espacios interiores y su equipamiento, sin tocar la fachada original del siglo XVIII. La composición introdujo a escala monumental la línea diagonal en pinturas murales y bajorrelieves, en vibrantes paneles rectangulares oblicuos de colores primarios que articulaban y daban continuidad a paredes y techos. Diseño, que según Mondrian, traicionó los principios neoplasticistas.

188. Casa «Juan Bueno» en *Establecimientos tradicionales madrileños*. CUADERNO N° II, p. 181
189. Taberna «Viva Madrid» *Op. Cit.* CUADERNO N° V, pp. 1 y 2
190. Casa «Humanes» Embajadores, 80. *Op. Cit.* CUADERNO N° VII, p. 163
191. Típico mostrador de estaño y frente de madera. *Op. Cit.* CUADERNO N° I, p. 47
192-193. «Bar Requejo» Ronda de Segovia, 31. *Op. Cit.* CUADERNO N° VII, p. 175
194. Taberna de Colmenar, calle de San Agustín. *Op. Cit.* CUADERNO N° I, p. 48
195. «Borregón Hermanos, S. A.» Diego de León 38. *Op. Cit.* CUADERNO N° VI, p. 106



188



189


190


191


192


193


194


195

La taberna

Se ha expresado ya, en los capítulos precedentes, el papel fundamental que desempeñaron los inmigrantes españoles en el establecimiento y explotación comercial de cafés, bares y almacenes montevideanos. Interesa conocer cuáles fueron las fuentes originales y los modelos primigenios, y como se reinterpretaron y reelaboraron al ser trasplantados a Uruguay. Hubo invariantes que se mantuvieron constantes y que saltan a la vista como hilos de continuidad, pero hubo ciertos atributos y características que por diversas razones no estuvieron presentes en los ejemplos locales.

Los grandes cafés españoles, en especial los madrileños, han sido ejemplos admirados, tomados como referentes a imitar en el Río de la Plata, especialmente en las zonas céntricas de las ciudades.

En cambio, la taberna española fue, sin lugar a dudas, el modelo a seguir por los bares de barrio. Modelo que se impuso tanto en los aspectos arquitectónicos —espaciales y formales— como con relación a los modos de atención y de apropiación por parte de los clientes.

A diferencia de lo sucedido en Montevideo, las tabernas madrileñas nacieron en todos los barrios, incluido el propio centro en su casco más antiguo. Desde la villa medieval, en el Madrid de la Muralla «(...) los despachos de vino se encontraban junto a la Puerta de Moros, donde se hallaba el "fondac" moruno, y de ahí probablemente la denominación posterior de la calle Tabernillas».[97]

El «Pregón General para la Gobernación desta Corte» de 1585, dictaminó precisas instrucciones que regularon la actividad comercial de la villa. Especial atención se puso sobre las tabernas que las hubo de dudosa reputación comercial y moral[98], temas sobre los que la novela picaresca recurrió con frecuencia y regodeo.

97 CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA DE MADRID. *Establecimientos tradicionales madrileños*. CUADERNO N° II (1981) «En torno a la Muralla», p. 181

98 «(...) se les prohíbe vender "vino remostado, ni aguado, dar dinero sobre prendas, permitir jugar en la taberna". El artículo número 72 ordenaba que el oficio tenía que ser propio de hombres exclusivamente: "Que ninguna mujer pueda ser tabernera en esta villa".» *Op. Cit.*, p. 181

196. **«Casa Alberto».** *Establecimientos tradicionales madrileños.* CUADERNO N° I, p. 47
197- 202. Casa Alberto, calle Huertas, 18. Fotos de la autora (tomadas el 15/11/2006).
Taberna fundada en 1827. Se trata de un pequeño local con una única puerta de dos hojas a la calle, que si bien ha sido remodelado, mantuvo los elementos tradicionales que hacen a su identidad. Luce las típicas columnas de hierro fundido y el mostrador original de madera y estaño. Sobre el mismo corre permanentemente un chorrito de agua, proveniente de una fuentecilla con forma de cabeza de animal adosada a la pared. Conserva, como toque novedoso, las taquillas de madera donde se vendían entradas para la clá de los teatros.



196



197


198


199


200


201


202

Ya en el siglo XVII, el vino —considerado artículo de primera necesidad— por su abundante y extendido consumo se convirtió en atractivo objeto de recaudación de impuestos, con los que se pagaron desde guerras hasta matrimonios reales.[99] Las instituciones proliferaron y en paralelo se agudizaron por parte de las autoridades legislativas las intenciones de control sobre las mismas.[100]

La foto del «Bar Florida», visto en el capítulo 4, bien pudo haber sido la de una clásica taberna española: mostrador de madera con su frente trabajado, cubierta de estaño y «(...) Un chorrito de agua que a través del filtro cae sobre la poceta donde tanto se refrescan las frascas en verano como se lavan los vasos en cualquier estación».[101]

Estanterías de madera repletas de botellas, el reloj jalonando el pasaje a la trastienda y los zócalos revestidos de coloridas mayólicas se asocian directamente con la imagen de «Montevideo Sur» (visto en el capítulo 5).

Su humilde clientela —compuesta por obreros y vecinos del barrio— tomó día tras día el clásico «chato» de vino, el «tintorro de Valdepeñas», la copa de aguardiente o el «vermut de grifo», de pie, acodada contra el mostrador. Y algunos, reunidos en pequeños grupos, se aquerenciaron sentándose sobre rudimentarias bancas largas —sillas, con posterioridad— en torno a las pocas mesas del local.

99 «Según Martínez Kleiser, en el año 1600 existían en Madrid trescientas noventa y una tabernas. De ellas, sólo ocho podían, por orden del Concejo, vender de lo "caro".» *Op. Cit.*, p. 182

100 «En 1795 (...) Se prohibía que las tascas tuviesen pozos ni mangas en que aclarar el vino. Se vetaban los juegos de naipes y dados. No podían haber cortinajes que tapasen la visión del interior. Se prohibía la entrada a las mujeres, a los hombres embriagados, a los artesanos y aprendices en horas de trabajo, a los militares y a los guardias salvo en acto de servicio. Al tabernero se le prohibía tener empleada menor de 40 años. En invierno se debía cerrar a las 10 de la noche, y en verano a las 11. El vino no podía ser nuevo, ni añejo remostado, ni revuelto con nuevo, sino que debía ser añejo, puro, legítimo, de buena calidad y sin mezcla alguna.»
OSORIO, Carlos (2004). *Tabernas y tapas en Madrid*, p. 18

101 CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA DE MADRID. *Establecimientos tradicionales madrileños*. CUADERNO N° I (1981). «Barrio de las Musas y Plaza Mayor», p. 47

203. «Casa Labra». *Establecimientos tradicionales madrileños*. CUADERNO N° IV, p. 114
204-208. Casa Labra, calle Tetuán, 12. Fotos de la autora (tomadas el 17/11/2006).
Taberna fundada en 1860. Un revestimiento de madera oscura con cuarterones cubre totalmente la superficie de la fachada curva, resultante de la forma del predio. Sobre los dinteles, el rótulo en cristal pintado anuncia el nombre del comercio, las especialidades, la fecha de fundación y el número de puerta repetido en ambos extremos. El interior se divide en dos espacios claramente diferenciados. El pequeño despacho con mostrador y el restaurante. Interesa en este caso el primero: es un local de techos altos con una cornisa de escayola pintada en marrón oscuro, contrastando con la claridad de las paredes. Ante la ausencia de mesas, un estante de madera perimetral —que actúa de remate de la *boiserie*— sirve para el apoyo de vasos y platillos. Dentro de la sobriedad general, la nota de color está dada por la faja de mayólicas colocadas como fondo del citado estante.



203



204



205



206



207



208

Si bien el espacio interior de la taberna o tasca madrileña tuvo muchas similitudes con el del bar montevideano, no sucedió lo mismo con relación a su ubicación en la manzana, ni a su imagen externa.

La taberna rara vez se emplazó en una esquina, rara vez tuvo ventanas. Se instaló en predios pequeños y de estrecho frente, disimuladas entre vecinos más ilustres.

En oposición a la austeridad y el color gris de las fachadas montevideanas, las españolas resplandecieron por su color y decorado, el rojo púrpura del vino fue el dominante, también el verde, en menor grado. Fachadas y portadas se recubrieron total o parcialmente con tableros de madera barnizados o pintados, con un par de puertas —de dos hojas— realizadas en madera y vidrio. Por encima de las mismas, un cartel de cristal de todo el largo de la fachada lucía el nombre del dueño de la taberna, la inscripción «Vinos y Licores», «Vermut de Grifo», etc., y el número de calle repetido en ambos extremos (en ocasiones dentro de una orla con hojas de parra) en letras pintadas o grabadas al ácido.

En la década de los veinte se impuso la imagen de los colmados andaluces, decorados con revestimientos de «azulejos artísticos», tanto en el interior como en la fachada, con destacados ejemplos como «Los Gabrieles», «Viva Madrid», «Villa Rosa», «Bodegas Rosell»,[102] entre otros.

102 También había platos de loza decorativa y eran frecuentes los típicos azulejos con sentencias como: «Bebe vino añejo y te relucirá el pellejo», «Aceite, vino y amigo, antiguo». OSORIO, Carlos. *Op. Cit.*, p. 23

209. Tienda de alimentación tradicional - Calles de Piamonte y del Conde de Xiquena. Foto de la autora.
210. Interior de ultramarino. *Establecimientos tradicionales madrileños.* CUADERNO N° I, p. 129
211. Almacén de Tripas. Santa María de la Cabeza, 3. *Op. Cit.* CUADERNO N° VII, p. 132
212. Panadería Cañizares, J. *Op. Cit.* CUADERNO N° III, p. 81
213. Carnicería Membiela. P.º De la Delicias, 102. *Op. Cit.* CUADERNO N° VII, p. 131
214. Mantequerías La Perla de Ancora. Ancora, 36. *Op. Cit.* CUADERNO N° VII, p. 128
215-216. Ultramarino «El Verato». Conde de Peñalver, 52. *Op. Cit.* CUADERNO N° VI, p. 143
217. Ultramarino en «Barrios de las Maravillas y Dos de Mayo». *Op. Cit.* CUADERNO N° IV, p. 189



209


210



211


212


213


214


215


216


217

Ultramarinos / Mantequerías / Lecherías

En el «Almacén y Bar» uruguayo, el sector destinado específicamente a almacén adquirió su fisonomía de la combinación y fusión de elementos provenientes de los tradicionales ultramarinos madrileños, así como de las mantequerías y lecherías.

Estos pequeños y modestos comercios —a escala del vecino de barrio— sin proponérselo, confirieron a Madrid —como a la mayoría de ciudades y pueblos españoles— una fisonomía signada por la repetición y la homogeneidad estilística. Forman parte indisoluble de su imagen, tan conocida y familiar es su presencia que, paradójicamente, puede pasar a ser inadvertida. No obstante, alguno dentro de su sencilla pauta estética, logró destacarse con una ornamentación más personalizada. Como en Uruguay, fueron realizados por obreros y artesanos —principalmente carpinteros y marmolistas— cuyos nombres no han quedado registrados.

En los ejemplos montevideanos, con relación a la imagen externa no se dio tal homogeneidad estilística, pero los espacios interiores sí fueron concebidos como réplicas de los referentes españoles. Los elementos de equipamiento en cuanto a su diseño y materialidad constituyeron un fiel reflejo de dichos modelos. Es el caso de las altas estanterías para botellas y envasados recostadas a las márgenes del local; los armarios con puertas; las vitrinas exhibidoras; las cajoneras vidriadas —contra la parte baja de las paredes— para alimentos a granel. Los mostradores de tableros de madera y tapa del mismo material, o de mármol; en ocasiones todos de mármol, de frentes con fajas de colores contrastantes. Las clásicas carameleras de vidrio esféricas, así como las típicas cajas registradoras y básculas marca «Avery». Y, los coloridos pisos de baldosas calcáreas, en diseños elaborados a base de motivos geométricos o de vegetales simplificados.

218. Uno de los cafés míticos de Madrid, llamado el **«Lorenzini»**, «Las Columnas» y, posteriormente, el «Puerto Rico». DÍAZ, Lorenzo. *Tabernas, Botillerías y Cafés,* p. 43
219. Pintura del **«Café Nuevo»**, Biblioteca Nacional, Madrid. DÍAZ, Lorenzo. *Op. Cit.*, p. 70
220. «La Tertulia del Café Pombo» 1920. Óleo de José Gutiérrez Solana. Donación de Gómez de la Serna de 1947. Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía.
221. El **«Café Gijón»**, «una vieja gabarra» anclada en el Paseo de Recoletos. Acuarela de Estrada Vilarrasa. DÍAZ, L. *Op. Cit.*, p. 20
222. Cena de los «Románticos» en el Café Pombo. Foto Alfonso. *Op. Cit.*, p. 281
223. Parejas de novios en los años veinte. *Op. Cit.*, p. 228



218



219



220



221



222



223

Botillerías y viejos cafés

Varios escritores españoles refieren a las botillerías como las instituciones populares de encuentro que precedieron a los cafés, a las que —a diferencia de las tabernas— también acudían con frecuencia las señoras.

Lorenzo Díaz afirma que se confunden las últimas botillerías con los primeros cafés y cita a las primigenias de Madrid: la de «Canosa», la de «Fúrcal» y la de «Cibeles».[103] Eran rudimentarios locales de paso, sin asientos, que en sus orígenes expendían aloja, refrescos varios, licores —y con posteridad café y chocolate— que se bebían de pie contra el mostrador.

Los primeros grandes cafés quisieron parecerse a los parisinos y vieneses —pero sin lujos ostentosos— en cuanto a la refinada decoración, la cuidada iluminación y el confort, de nivel superior al de la mayoría de las viviendas. Captaron, del mismo modo que los montevideanos, una clientela distinta a la de la taberna/bar, una elite de intelectuales de vanguardia en ciernes. Se ubicaron, preferentemente, en torno a la «Puerta del Sol», que jugó por su representatividad un papel análogo al de la «Plaza Independencia».

Se menciona el «Café Levante», al inicio de la calle de Alcalá, frente al Buen Suceso, decorado con pinturas de Alenza. Sus «ahumados y estrechos aposentos»[104] estuvieron equipados con veladores y sillas Thonet, en el exterior con mobiliario de mimbre. Fue escenario de prestigiosas tertulias (Mesonero, Galdós, Valle-Inclán, Benavente),[105] y de juegos, como partidas de ajedrez y chaquete.

El «Café Lorenzini», contiguo a la capilla de Nuestra Señora de la Visitación, donde se abrió la calle de Espoz y Mina. «Entrábase a él por un estrecho portal, y su interior era reducidísimo, pues constaba únicamente de un saloncito y galería con un cubierto patio de cristales a su extremo.»[106] Su decoración se destacó por los frescos pintados por Ribelles. Fue café de revolucionarios, nació ahí la rápidamente disuelta «Sociedad Patriótica de Amigos de la Libertad», presidida por el poeta Gorostiza.[107]

103 «La de Canosa estaba en una curva de la carrera de San Francisco, había que bajar varios escalones para entrar en sus gabinetes (...) Estaba iluminada por un candil de veinte pabilos, y bajo la luz amarilla de los velones se veían los bancos lustrosos y las mesas de madera oscura; de vez en cuando entraban las gentes sedientas (...). De la Serna» DÍAZ, Lorenzo. *Tabernas, botillerías y cafés*, p. 56

104 GÓMEZ DE LA SERNA, Ramón. (1988). *Elucidario de Madrid*, p. 46

105 DEL RÍO LÓPEZ, Ángel. (2003). *Los viejos cafés de Madrid*, p. 41

106 DÍAZ, Lorenzo. *Tabernas, botillerías y cafés*, p. 58

107 GÓMEZ DE LA SERNA, Ramón. *Op. Cit.*, p. 46

El mítico «Café Pombo» abrió sus puertas en la Calle Carretas a finales del siglo XVIII, con su «Sagrada Cripta» abovedada y «a la luz de unas lámparas de gas que envenenaban el aire y favorecían la meningitis».[108] Contaba con un salón principal y cinco gabinetes pequeños, de techos bajos, comunicados entre sí por arcos. Cuando era aún botillería tenía rústicas mesas largas de madera con bancos corridos a ambos lados; los que posteriormente fueron sustituidos por mesas rectangulares de tapa de mármol y pedestal de hierro forjado, sillas tapizadas, divanes de peluche, complementado dicho equipamiento con espejos y cuadros. Fueron famosos por lo rico: su leche merengada, ron y chocolate. Concurrían celebridades, entre ellas el maestro Francisco de Goya y Gustavo Adolfo Bécquer. Se dijo que era la única botillería-café visitada por Alfonso XII. Asiduo contertulio fue también Ramón Gómez de la Serna, quien dedicara decenas de páginas en alabanza al célebre café. En el cuadro de Gutiérrez Solana «La Cripta de Pombo» aparece retratado en el centro del mismo. También fue objeto de duras críticas, en especial con relación a la falta de aireación, al humo de los quinqués y al mal olor.[109] Cerró sus puertas en 1942.

Se recuerda asimismo a otros café literarios, como el «Café Universal», en el número 14 de la Puerta del Sol, con gran profusión de espejos. Y al «Café del Príncipe», contiguo al Teatro Español, sede de la famosa tertulia «el Parnasillo», lugar elegido por jóvenes escritores y artistas. Fue calificado por Mariano José de Larra como «reducido, puerco y opaco» y del que Ramón Mesonero dijo «De todos los cafés existentes en Madrid por los años 1830 y 1831, el más destartalado, sombrío y solitario (...)».[110]

108 DEL RÍO LÓPEZ, Ángel. *Los viejos cafés de Madrid,* p. 63

109 Ácida visión de Sénder: «Gómez de la Serna tenía una tertulia en el Café Pombo, pero yo no iba porque era un local bajo de techos, sin aireación, lleno de gente apretujada y maloliente (...)» (Manuel Lacarta, en Madrid y sus literaturas, de la generación del 98 a la posguerra. Avapiés, 1986, p. 103). Citado en DÍAZ, Lorenzo. *Op. Cit.*, p. 281

110 <http://es.wikipedia.org/wiki/El_Parnasillo>

Sobre la calle de Alcalá, destacó por su esplendor el «Café Nuevo», cuyo «(...) interior es muy espacioso; un gran salón con columnas de madera rematadas con máscaras; bellos estucados de escayola y en el centro una inmensa araña que llega casi hasta el suelo y alumbra todo el espacio».[111]

Y en Alcalá 59, fue instado en 1929 el lujosamente decorado «Café Lyon D' Or», en un edificio construido en 1868 que anteriormente había albergado otro café llamado «Lyon».[112]

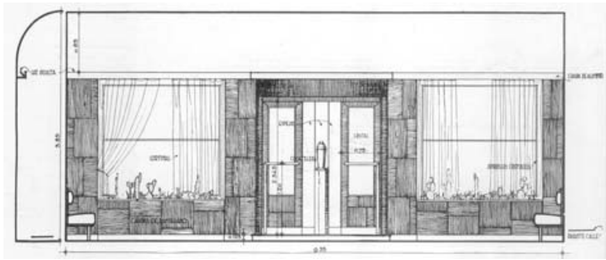
No se ha encontrado información respecto a los autores de los citados cafés, no quedaron registros de los arquitectos (si los hubo), ni de los constructores, exceptuando los nombres de los artistas decoradores —en los casos que se mencionan— que han trascendido por sus pinturas y frescos.

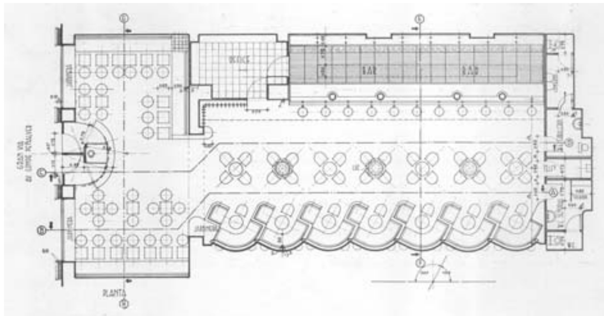
111 DEL RÍO LÓPEZ, Ángel. *Op. Cit.*, p. 149
112 *Op. Cit.*, pp. 153-154

«**Bar Chicote**». Gran Vía 12, Madrid. Arq. Luis Gutiérrez Soto (1931).
224. Fachada. Revista *Arquitectura* (1931). Madrid: Sociedad Central de Arquitectos, N° 150, p. 351
225. Dibujo de fachada y detalle en corte. *Op. Cit.*, p. 356
226. Planta. *Op. Cit.*, p. 354
227. Vista interior del bar. Pared ondulada que enfrenta a la barra. *Op. Cit.*, p. 353
228. Vista interior del bar. Mostrador y remate de cenefas. *Op. Cit.*, p. 354
229. Cortes y detalles de diseño. *Op. Cit.*, p. 355



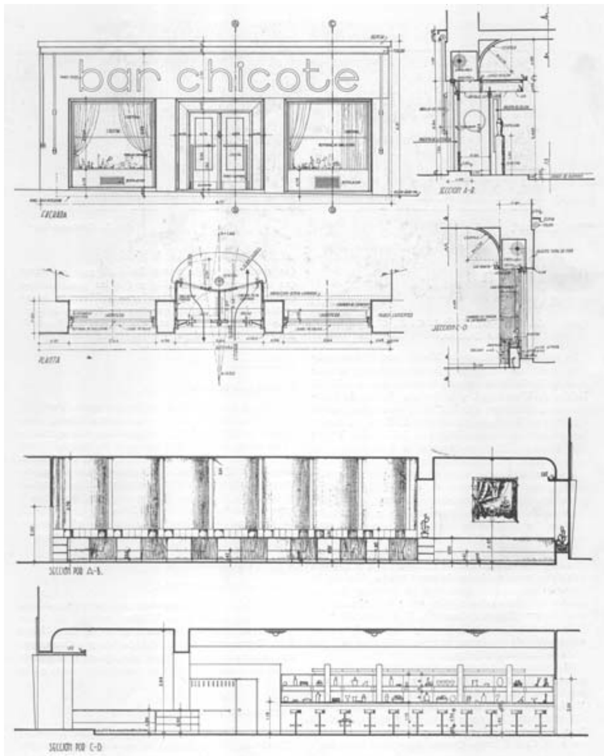
224


225


226


227


228



229

Bares «Americanos»

El modelo de «Bar Americano» —más precisamente «norteamericano»— se impuso rápidamente en los inicios de la década de los treinta, como símbolo de modernidad e innovación.

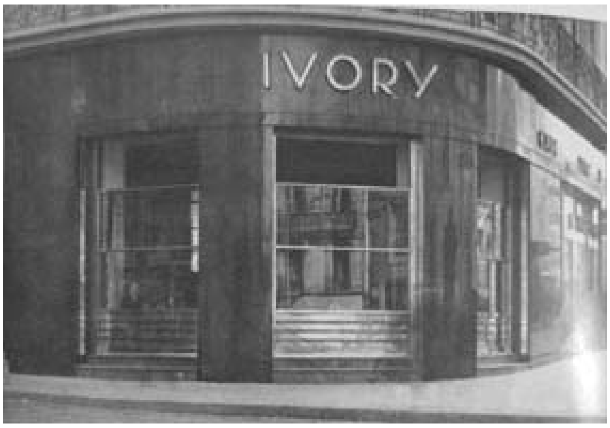
Su concepción espacial y estética «ultramoderna» afiliada a los principios de la arquitectura renovadora, en conjunción con la introducción del «confort» a través del uso de nuevas instalaciones y tecnologías, lo hizo objeto de interés por parte de los arquitectos vanguardistas. El programa «Bar» se transformó en un campo de incursión y experimentación de la práctica arquitectónica, apto para la concreción de las últimas tendencias: la introducción de formas aerodinámicas, de superficies curvas, de líneas extendidas y brillantes simulando el efecto de la velocidad. Y el protagonismo de la luz, natural y artificial, como materia primordial del proyecto en su uso escenográfico y enfatizando planos, aristas, quiebres, cambios de dirección. Así como el diseño destacado de la cartelería interior y exterior, asociado a una tipografía Déco.

El emblemático «Café Chicote» (Gran Vía, 12) realizado por el Arq. Luis Gutiérrez Soto en 1931 es un ejemplo pionero que pone de manifiesto la referida concepción. El propio autor —con gran modestia— expresa que su obra:

> No tiene ninguna pretensión arquitectónica, ajustándose a un local pequeño, pero de buena disposición para desarrollar el tema; la única idea perseguida es la de sacar el máximo rendimiento del local, en cuanto a cabida de mesas, con el mínimo coste, y siempre el ambiente alegre, confortable y moderno que todo bar americano requiere.[113]

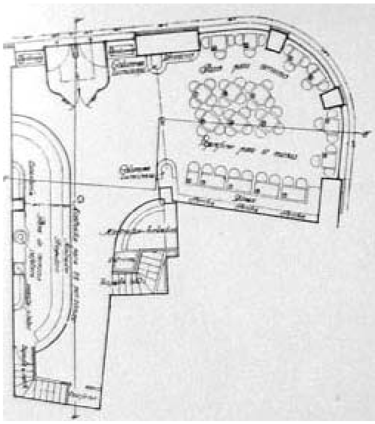
113 GUTIÉRREZ SOTO, L. (1933) Bar Chicote. Madrid: *Obras: revista de construcción,* N° 16, p. 60

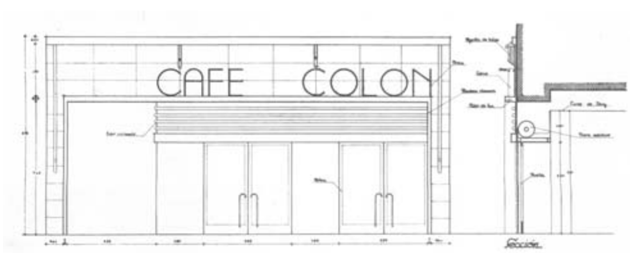
230-232. «Café y Bar Ivory», Madrid. Arqs. D. Méndez y E. Nueda (1934).
Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración. N° 2, pp. 88-89
231. «Café Aquarium», Madrid. Arq. Luis Gutiérrez Soto (1934)
Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración. N° 10, p. 508
233 a 236. «Café Colón», Madrid. Arq. Manuel Muñoz Monasterio - Dec. Joaquín Núñez Mera (1934)
Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración. N° 9, pp. 469-471
La sobria portada da paso a un interior de inesperado diseño y dinamismo. Se destaca el mostrador curvo revestido en goma con bandas metálicas cromadas, así como las tres columnas cilíndricas estucadas en color vivo y tono brillante. Se ha puesto el énfasis en la iluminación, directa e indirecta, que realza los detalles ejecutados en metal (cobre pulido y cromo).



230


231


232



233


234


235



236

Fue instalado en un edificio de fachada de lenguaje neoplateresco, construido en 1914. Se sacó partido de la forma de la planta, generando dos sectores diferenciados por el mobiliario y el modo de uso.

El sector de amplios ventanales vinculado a la calle, equipado con pequeñas mesas y sillones, tuvo dos frescos pintados por H. Hidalgo de Caviedes, hoy desaparecidos.[114] El otro sector, al fondo y menos expuesto, fue organizado a partir de un eje perpendicular a la fachada, determinado por cuatro columnas preexistentes que pautaron la ubicación de la barra. La pared que enfrenta a la misma se diseñó con forma ondulada, generado pequeñas concavidades que albergan islas de mayor privacidad, con elementos de equipamiento que se adaptan a la geometría curva que los contiene. El autor de la obra expresó al respecto:

> (...) un café es una pequeña sala de espectáculos, donde los actores son el propio público; unos van simplemente por verse; otros, por el contrario, para que no los vean; el café, por tanto, debe tener zonas de máxima visualidad, alegres, luminosas, animadas, y, otras, por el contrario, deben ser tranquilas, reservadas, íntimas.[115]

El uso de materiales se restringió al revoque liso para las paredes, la madera del mostrador y los espejos a la altura de la vista y revistiendo las columnas. Los discretos acentos Déco están dados por el mobiliario, las delgadas fajas metálicas verticales que destacan las aristas de la pared ondulada, y a través del protagonismo de los globos de iluminación que se complementan con la luz indirecta, oculta en las cenefas.

El año 1934 fue el momento en que hizo furor en Madrid la instalación de bares americanos, los siguientes cuatro casos corresponden a esa fecha.

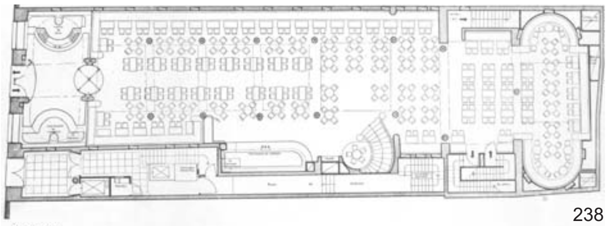
Del mismo arquitecto, el «Café Aquarium», muestra una definición espacial Déco más manierista, basada fundamentalmente en el manejo exacerbado de formas curvas y de amplias superficies de espejos.

114 Información obtenida de las Fichas del Servicio Histórico del COAM.
115 GUTIÉRREZ SOTO, Luis. (1933) Bar Chicote. Madrid: *Obras: revista de construcción,* N° 16, p. 60

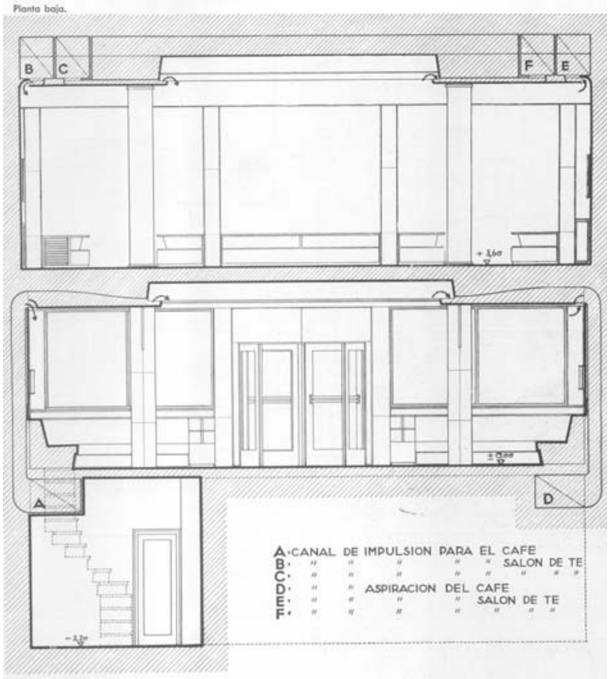
«Café Negresco», calle de Alcalá, Madrid. Arq. Jacinto Ortiz Suárez (1934).
Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración. N° 8, pp. 393-420
237. La portada con su gran cartelería iluminada con tubos de neón, p. 396
238. Planta baja, en cuyo vestíbulo se ubica la tienda de venta directa a la calle, p. 39
«Los elementos principales de decoración son el aluminio mate y el mármol negro de Bélgica.» (*Revista Arquitectura. Madrid: Colegio Oficial de Arquitectos.* N° 9.)
239. Interior del Café y Cervecería, p. 405
240. Cortes con indicación del moderno sistema de ventilación, p. 415
241. Silla del Salón de Té, ubicado en la planta alta, p. 417
242. Vista del Café desde el acceso, p. 403
243. Apliques sobre paredes (izquierda) y sobre columnas cilíndricas (derecha), p. 416
«Lámparas tubulares colocadas sobre apliques metálicos o en las columnas y los techos, utilizándose la escayola como elemento reflector para aumentar el rendimiento luminoso.»



237


238

Planta baja.

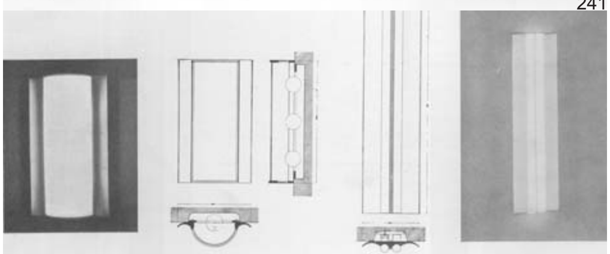


240


241


239


242


243

El pequeño «Café y Bar Ivory» de los Arqs. D. Méndez y E. Nueda, es un interesantísimo caso de aprovechamiento de un espacio de planta muy reducida y de forma fragmentada. En el sector más estrecho y largo se ubicó el mostrador y en el espacio de mayor amplitud, sobre la esquina curva, el sector de mesas y sillas. La pequeñez estuvo compensada por la alta tecnología, que permitió que el local se ampliase a expensas de hundir en el suelo los antepechos de los ventanales de guillotina, logrando la continuidad entre interior y exterior. La gran sencillez y contundencia de su imagen es resultante de la explotación de las cualidades de los materiales empleados: mármol, metal y vidrio.

La reforma del «Café Colón», obra del Arq. Manuel Muñoz Monasterio, destaca por el despliegue de formas aerodinámicas, colores y materiales de alta calidad y sofisticación: «opasita negra, madera pintada al esmalte, tubos de duraluminio y letras de cobre en la portada, y en el interior cristal pintado en rojo y negro, goma en el revestido del mostrador y estuco en las columnas».[116]

La remodelación del «Café Negresco», realizada por el Arq. Jacinto Ortiz Suárez, consistió en la inclusión de un Salón de Té en la planta principal y un Café y Cervecería en la planta baja.[117] Este último espacio recuerda en su interioridad a la imagen austera y despojada del «Sorocabana» montevideano, conferida la misma por la limitación de materiales y recursos expresivos. El énfasis estuvo puesto en el protagonismo de la luz; por un lado oculta y difusa iluminando el cielorraso, y por otro, deliberadamente expuesta.

116 MUÑOZ MONASTERIO, Manuel. (1934). Reforma del café-bar Colón (Madrid). *Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración*. N° 9, p. 469

117 ORTIZ SUÁREZ, Jacinto. (1934). Reforma y ampliación del café Negresco. *Arquitectura*. Madrid: Colegio Oficial de Arquitectos. N° 9, pp. 235-242

«Café Gijón», Paseo de Recoletos, 21. Madrid. Instalado en 1888. Reformado por el Arq. Francisco de Inza en 1963.
244. La portada con su discreta cartelería situada en los bajos de la señorial casa del duque de Medina de las Torres. Foto de la autora (tomada el 19/11/2006).
246-248. Interiores del salón principal. Fotos de la autora (tomadas el 19/11/2006).
«Café Central», Plaza del Ángel. Madrid, ca. 1930.
245-247-249. Interiores: detalles del acceso, columnas, *boiserie* y equipamiento. Fotos de la autora (tomadas el 15/11/2006).



244


245


246


247



248


249

Cafés actuales

Por fortuna, el «Bar Chicote» sobrevive como último exponente auténtico, representativo del grupo de «bares americanos». Otra clase la constituye la familia de los «café vieneses», con su clásica imagen otorgada por toques historicistas y eclécticos, y elementos icónicos que se reconocen como símbolos inherentes al programa.

El clásico «Café Gijón», (Paseo de Recoletos, 21) instalado en 1888 —cuya fama trascendió el Atlántico— se convirtió en fuente de inspiración y modelo a emular por los nacientes cafés bonaerenses y montevideanos. El viejo Gijón fue reformado y actualizado en sus instalaciones en 1963 por el arquitecto Francisco de Inza, sin alterar la esencia del mismo.[118] El subsuelo se resolvió como una cripta abovedada, totalmente recubierta en roble, de excelente calidad de ejecución. El salón principal mantuvo la atmósfera del café romántico, y el equilibrio entre la imagen tradicional y el confort actual, con esbeltas columnas de fuste estriado y capitel corintio, sobria *boiserie* hasta el techo, uso limitado de espejos, globos de tenue iluminación, ventanas de guillotina con cortinados recogidos en curva, divanes de terciopelo rojo, mesas de mármol negro y sillas vienesas.

El «Café Central», (en la plaza del Ángel) ocupó en los años treinta un local que perteneciera anteriormente a un almacén de cuadros. Se adaptó la imagen al nuevo destino, adquiriendo con naturalidad la fisonomía de un café. Sus elementos icónicos nos recuerdan directamente al «Tupí Nambá» montevideano, con excepción de la fachada de madera pintada de rojo. Se accede a través de un sistema de dobles puertas vidriadas, generando un espacio de transición a modo de exclusa; la *boiserie* perimetral se remata en una angosta faja de espejos, a la altura de los ojos. Por las columnas, de importante sección rectangular, trepan bandas de espejos contenidos y enmarcados. Los clásicos globos de luz cuelgan del cielorraso. El mobiliarios está compuesto por mesas con tapas circulares de mármol y patas de metal, sillas de respaldo curvo y asiento de esterilla, y algunos divanes que retrotraen al pasado.

118 INZA, FRANCISCO DE (1963). Reforma café Gijón. *Arquitectura*. Madrid: Colegio Oficial de Arquitectos. N° 55, pp. 25-27

«Café Comercial», Glorieta de Bilbao, 7. Fundado en 1887 y reformado en 1953.
250-254. Interiores del salón principal. Fotos de la autora (tomadas el 14/11/2006).
252. Interiores originales, con columnas de hierro fundido, artesonados y profusión de espejos. Foto de los propietarios del establecimiento.
«Café del Círculo de Bellas Artes», Alcalá y Gran Vía. Madrid. Arq. Antonio Palacio, 1926. Restaurado en 1985.
251. La vereda cubierta y semipública sobre la calle de Alcalá recuerda, con sus muebles de mimbre, las terrazas con veladores de antaño. Foto de la autora (tomada el 17/11/2006).
253-255. Interiores del salón principal. Fotos de la autora (tomadas el 17/11/2006).


250


251


252


253


254


255

El «Café Comercial» (Glorieta de Bilbao, 7) fue fundado en 1887 y reformado en 1953. Mantiene también el estilo de los cafés pos-románticos, con divanes, mesas de mármol negro veteado, arañas de luz y grandes espejos que cubren las márgenes (incluido el techo, antes de la reforma). Destacan las columnas, de alto basamento de mármol y fuste estriado revestido en madera, que por su cantidad y sus múltiples reflejos simulan la densidad espacial de una sala hipóstila.

El edificio que alberga el «Café del Círculo de Bellas Artes», (calles de Alcalá y Gran Vía), fue proyectado por el Arq. Antonio Palacio y terminado en 1926. Es una monumental obra influenciada por el Resurgimiento Italiano, que combinó elementos del repertorio formal vanguardista con ornamentación ecléctica. La restauración efectuada en 1985 le devolvió su esplendor: la espacialidad interior denota una concepción racionalista, con paramentos y fustes de columnas lisos estucados, sobrios pisos de madera, mesas y sillas de diseño geométrico Déco (sin divanes) y amplios ventanales hacia la calle de Alcalá. En contrapunto, conviven elementos de corte historicista: frescos, molduras en óvalo, vitrales, capiteles jónicos y arañas.[119]

119 Plafones del techo pintados por José María Zaragoza con alegorías de gusto decimonónico. En el espacio central cuelga la lámpara oval de canelones de cristal, original. Bajo ella, la escultura que Moisés de Huertas hizo de Roma. (Información obtenida de las Fichas del Servicio Histórico del COAM).

256. Confitería **«Las Violetas»** (Rivadavia 3899) en *Cafés de Buenos Aires*. Comisión de Protección y Promoción de los Cafés, Bares, Billares y Confiterías Notables de la Ciudad de Buenos Aires, p. 36.
257. Confitería **«Ideal»** (Suipacha 384) *Op. Cit.*, p. 56. En el año 2003 se realizó un minucioso trabajo de restauración que permitió la recuperación de las puertas de acceso, los vitraux de los baldaquinos de fachada, las vitrinas y luminarias, entre otros. En SECRETARÍA DE CULTURA (gobBsAs). *Restauración y puesta en valor de Cafés y Bares Notables de Buenos Aires - Intervenciones 2002-2004*, p. 53.
258-260. Café **«Tortoni»** (Av. de Mayo 825/29) Fotos de la autora(tomadas el 24/08/2008).
261. **«Plaza Bar»** (Florida 1005) *Op. Cit.*, p. 73. Mobiliario consistente en mesas «Georgian», sillas y sillones tapizados con pana verde y bancos altos de bronce y cuero.


256


257


258


259


260


261

Grandes cafés

Es el café porteño una de las instituciones populares de mayor peso que hacen a la identidad de la ciudad, en múltiples casos en íntima unión con la historia del tango. Los primeros registros de su existencia —en los que se usa el nombre «botillería»— datan de 1801.[120]

Son evidentes los trasvases de patrones culturales y de tendencias en el gusto, que previniendo del Primer Mundo, se consolidaron en una primera instancia en la gran metrópoli bonaerense. Y que luego, Montevideo —en estrecho vínculo y siempre atenta a los sucesos de la vecina orilla— tomó, adaptó y reformuló a su escala.

Buenos Aires fue pionera regional en cuanto al surgimiento de las coquetas «confiterías» —que incluían «el café»— hacia fines del siglo XIX, en el marco de un esplendor decorativo en ciernes con vocación de «lujo».

Sigue en pie la confitería «Las Violetas», fundada en 1884, en el barrio de Almagro. Responde a una tipología estilística que se asocia con la del madrileño café del «Círculo de Bellas Artes», no obstante, le precedió en el tiempo. El salón principal denota una concepción moderna, debida a su espacio fluido y luminoso —con amplios ventanales a la calle— y el uso de una medida ornamentación. Jalonado el mismo por una hilera de columnas circulares de fuste liso y capitel jónico, con el detalle exclusivo de un anillo de bronce en la mitad de su altura. La uniformidad cromática de las paredes, columnas y techos, acentúa el destaque del piso granítico en tres colores y de los espléndidos *vitraux*, a modo de baldaquinos. Se complementa el equipamiento con los elementos clásicos del tipo: fina *boiserie* con espejos, sólidos mostradores de mármol rosado y apliques de bronce y cristal.

120 «Mañana jueves se abre una casa de café en la esquina frente al colegio, con una mesa de billar, confitería y botillería». Aviso publicado en el Telégrafo Mercantil. PEÑA, J. M., en *Cafés de Buenos Aires*, p. 15

La confitería «Ideal», instalada en 1912, nos retrotrae al romanticismo. Ubicada en un elegante edificio céntrico —obra del Ing. C. F. González— de rigurosa geometría y simetría, tanto en fachada como en la organización espacial interna. El eje de composición longitudinal pauta la secuencia de recorridos. Traspuesto el acceso, los cortinados de terciopelo rojo —recogidos como telones— dejaban a la vista: la sucesión de diez columnas con estuco marmolado dispuestas en dos hileras, la alta *boiserie* perimetral de roble de Eslavonia[121] con sus rítmicos espejos rematados en arco, las fastuosas arañas, y el palco de orquesta de señoritas en el remate. Complementaba la escena el equipamiento móvil, compuesto por sillas con posabrazos, sillones, mesas y percheros Thonet y las vitrinas de bronce y cristal.

El café más antiguo de Buenos Aires que permanece abierto es el afamado «Tortoni», fundado en 1858, nombre dado en honor al célebre café «Tortoni» parisino. Se trasladó en 1893 a su ubicación actual de la Avenida de Mayo, a un edificio construido por el Arq. Alejandro Christophersen.[122] Destaca sobre su fachada una singular marquesina —de hierro y vidrio— que cubre los dos accesos que dan paso al gran salón. Conserva la magia auténtica de la atmósfera cafeteril, otorgada por los elementos esenciales que hacen a la calidez de una sala doméstica, no obstante su tamaño. Se impone la presencia de las columnas en fila, que resaltan por el color púrpura y el brillo, así como por el trabajado capitel de inspiración jónica. La noble *boiserie*, los coloridos *vitraux* del cielorraso, la tenue iluminación puntual, el abundante mobiliario de roble y cuero, junto con el suave aroma del café, reafirman el carácter acogedor del ambiente. Compitió, en cuanto a su fama internacional, con el «Tupí Nambá» montevideano durante las décadas en que este último le fue contemporáneo.

121 COMISIÓN DE PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE LOS CAFÉS, BARES, BILLARES Y CONFITERÍAS NOTABLES DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES. (2003). *Cafés de Buenos Aires,* p. 56
122 *Op. Cit.*, p. 91

El distinguido «Plaza Bar», se inserta en el «Plaza Hotel» de la calle Florida, frente a la Plaza San Martín. Dicho hotel fue proyectado por el arquitecto alemán Alfred Zucker[123] e inaugurado en 1909. El bar se introdujo con posterioridad, en el marco de intervenciones de ampliación. La concepción espacial se asocia con la estética Déco imperante en los años treinta, austera y ecléctica, sutil a la vez. Se emparenta con el «Sorocabana» montevideano y el café «Colón» madrileño, entre otros vanguardistas de la década. Destaca la serenidad del ambiente, las superficies continuas, lisas y pulidas, la monocromía conferida por la madera oscura. Las altas *boiseries* recubren todas las paredes, alcanzan el cielorraso y se continúan en este. Se acentúan las líneas horizontales —algunas remarcadas por discretos brillos metálicos— interrumpidas para dar paso a las sobrias columnas cilíndricas que se acoplan al mostrador. Sin estridentes espejos ni artefactos luminarios, sólo unas clásicas lámparas de pie. Se aprecia una leve impronta dinámica conferida por las cenefas curvas —que ocultan la iluminación indirecta—, contrapuesta a la ortogonalidad de la planta del salón y de la barra en «L».

123 *Op. Cit.*, p. 72

262. Bar «**Plaza Dorrego**» (Defensa 1098) *Op. Cit.*, p. 43
263. Café «**Británico**» (Brasil 399) *Op. Cit.*, p. 27
264. «**Bar Sur**» (Estados Unidos 299) *Op. Cit.*, p. 88
265-266. Bar «**Hermanos Cao**» (Matheu 812) *Op. Cit.*, p. 55
267. Provisión y Bar «**La Embajada**» (Santiago del Estero 88) *Op. Cit.*, p. 44
Destaca el trabajo en mármoles del mostrador del bar en «L», con la esquina curva, así como el piso de mosaicos —no obstante su desgaste— y las bien conservadas *boiserie* y sillas vienesas.
268. Café «**Argos**» (Federico Lacroze 3499) *Op. Cit.*, p. 20
Amplio salón con billares, de piso de baldosas en damero blanco y negro colocadas en diagonal, *boiserie* con flores esquemáticas en relieve y clásicas sillas vienesas.


262


263


264


265


266


267


268

Cafés de barrio

En sincronía, los pequeños cafés, bares y provisiones de barrio —como cara de la vertiente popular y modesta— fueron y siguen siendo, aunque en menor grado, polos de atracción zonal que trascienden el mero servicio que brindan. Cada uno de ellos sintetiza y condensa el carácter del barrio al que pertenece.

El histórico barrio de San Telmo nuclea aún varios de los mismos. El bar «Plaza Dorrego», responde a la clásica tipología de local de esquina ubicado frente a la principal plaza del barrio, en este caso homónima. Se inserta en un vetusto edificio de dos niveles construido alrededor del año 1880. Su interior contiene todos los elementos emblemáticos que hacen a la esencia e imagen de un café rioplatense: la puerta de madera acristalada sobre la ochava, las ventanas de guillotina mirando hacia la plaza, el piso de baldosas calcáreas blancas y negras en damero, la *boiserie* que contiene la banda de espejos a la altura de la vista, el mostrador de madera en forma de «L», las sillas vienesas, así como las tenues luces puntuales amarillentas. Este ambiente mereció la calificación de «verdadero cafetín en el corazón de Buenos Aires».[124]

Otro ejemplo es el café y bar «Británico», también de esquina, enfrentando al Parque Lezama. Fue fundado en 1928, por sus primigenios dueños —de origen español, como en la mayoría de los casos— con el nombre de «La Cosechera». La planta en «L» —en correspondencia con la esquina— se divide en dos sectores a partir del acceso por la ochava, cada uno volcado hacia cada calle. Uno de ellos, el de menor tamaño, es el «salón familias» o «reservado familias», separado por mamparas de madera del bar. Posiblemente, no se considerase apropiado y decente que las familias (en especial mujeres y niños) tuvieran a la vista el espectáculo de los hombres bebiendo en la barra. Es muy común encontrar este tipo de reservados en los cafés y bares porteños, algo que no sucedió en los montevideanos. En el año 2003 fue objeto de una restauración de aspectos estructurales, de la *boiserie* de roble y del equipamiento fijo de madera.[125]

124 Originalmente fue el bar-almacén "El Imperial", de esa época quedan una máquina de café y algunos cajones donde se guardaban sueltos, los porotos, el café, la yerba, las lentejas, etc. *Op. Cit.*, p. 42

125 SECRETARÍA DE CULTURA - (gobBsAs). *Restauración y puesta en valor de Cafés y Bares Notables de Buenos Aires - Intervenciones 2002-2004*, p. 36

Al bar «Sur», también de San Telmo —aunque data de 1967— se le confirió una fisonomía que recuerda más las décadas precedentes. Contribuye en tal sentido el edificio de tres pisos que lo alberga, de estilo afrancesado, construido cerca de 1910 por los arquitectos H. y C. Sari.[126] Su íntimo ambiente, de luz mortecina, con el clásico piso calcáreo en damero blanco y negro, las mesas y sillas vienesas, y los recuerdos que aluden al tango, constituye otro caso genuino de café bonaerense.

El bar y provisión «La Embajada», en el cercano barrio de Montserrat, fue instalado en 1949 por un almacenero español como despacho de bebidas con provisión y «ultramarinos finos» anexos.[127] Ubicado en un edificio historicista de 1913 —de los ingenieros Fox y Damianovich— se abría el almacén directamente sobre la esquina y el bar a continuación, con frente a la calle Santiago del Estero. De similar forma que los montevideanos, el mostrador del almacén es de madera con tapa de mármol blanco y el del bar con frente en mármoles de cuatro clases distintas, aunque con tapa de acero inoxidable (algo infrecuente en los contemporáneos de Montevideo).

El almacén y bar «Hermanos Cao» perteneciente al barrio de San Cristóbal desde 1926, es otro entrañable caso de estudio. Se privilegió el almacén, dispuesto sobre la esquina y ocupando el sector más amplio, y a continuación se anexó el despacho de bebidas, comunicados ambos por un pasaje. El edificio de dos plantas lució en la baja una chapa enlozada en blanco y azul con la leyenda: «Despacho de comestibles al por menor. Venta de bebidas en general y Despacho de bebidas alcohólicas».[128]

126 COMISIÓN DE PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE LOS CAFÉS, BARES, BILLARES Y CONFITERÍAS NOTABLES DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES. *Cafés de Buenos Aires*, p. 88
127 *Op. Cit.*, p. 45
128 *Op. Cit.*, p. 55

Sorprende en la foto Nº 265 el parecido del equipamiento del almacén de los «Hermanos Cao» con el del «Tabaré» montevideano: las paredes totalmente cubiertas de estantes de madera, con cajoneras y vitrinas hasta el techo; la escalera móvil para acceder a los lugares altos; el mostrador de madera y tapa de mármol blanco; y el vano de pasaje hacia el bar contenido en el mueble divisorio. No obstante, el bar denota una imagen más despojada, con apenas los elementos de equipamiento indispensables para su funcionamiento: el mostrador de madera y tapa de estaño, con el botellero y la heladera por detrás, complementado por un friso en las paredes y unas pocas mesas y sillas, todo de sencilla manufactura.

Ya más alejado del centro, el café «Argos» del barrio de Colegiales, es un típico ejemplo que incluye billares. Ocupa un edificio de una sola planta, en esquina, construido en los años veinte por autor desconocido. Su amplio salón —rectangular con cuatro columnas exentas— da cabida al equipamiento del café y bar, así como a seis mesas de billar, un palco para orquesta de señoritas y —separado por una mampara de madera con vidrios esmerilados— un reservado para las familias. Modelo este de bar que se generalizará en muchos barrios periféricos.

REFERENTES NOTABLES / **PARÍS**

269. «Brasserie Lipp» (151, Bvd. Saint-Germain-des-Prés, 6° distrito). <www.chicline.com/Paris-St-Germain-des-Pres-photos>.
270. «Brasserie Lipp». THOMAZEAU, FRANCOIS. *Brasseries de Paris*, p. 64
271-272. «Café de Flore» (172, Bvd. Saint-Germain-des-Prés, 6° distrito). Fotos de la autora (tomadas el 24/11/2006).
273-274. «Les Deux Magots» (170, Bvd. Saint-Germain-des-Prés, 6° distrito). En MORI, HIROSHI. *Restaurant in Paris*.



269


270



271


272


273


274

El protagonismo del «ver y ser visto»

Nuestra sociedad tuvo históricamente los ojos puestos en «la ciudad luz», la emulación de sus modelos culturales —en los más variados campos— fue un fin perseguido en todas las épocas.

En tal sentido, los cafés parisinos —como reductos elegidos por excelencia para el encuentro de los intelectuales, artistas y personalidades más prominentes de cada época— fueron una permanente referencia. El paradigma cundió y se reflejó en la ambientación, la estética y los modos de uso del espacio, con concreciones locales adaptadas a una escala más modesta y a una menor disponibilidad de recursos económicos. Pero el temperamento recatado de los montevideanos marcó una notoria distinción en el «ver y ser visto», en preservar la intimidad y resguardar la privacidad, en evitar la exposición excesiva, especialmente en el espacio público de vereda.

En contraste, es en las veredas cubiertas y cerradas con vidrios de los cafés parisinos donde se siente el intenso latir de la vida mundana, de Saint-Germain-des-Prés («Brasserie Lipp», »Café de Flore», «Les Deux Magots») a Montparnasse (»La Coupole», «Le Select», «Le Dome»), y con anterioridad también el «Café de la Paix», entre los más famosos. Sitios cuyo propósito es el «ver y ser visto», porciones de espacio público capturado, que fueron y siguen siendo los más codiciados, aunque no estén ahí dadas las mejores condiciones de confort, ni estén los divanes ni las sillas más cómodas, ni la calefacción más eficiente. Sus mesas son circulares con un pie central —muy pequeñitas y juntas—, las sillas de mimbre —también de reducido tamaño— donde codo con codo se disponen los concurrentes a formar parte del gran espectáculo de la contemplación del bulevar.

275. «Le Dôme» (108, Bvd. Montparnasse, 14º distrito). Foto de la autora (tomada el 27/11/2006).
276. «Le Dôme». <www.vuelaviajes.com>.
277. «Le Select» (99, Bvd. Montparnasse, 6º distrito). Foto de la autora (tomada el 27/11/2006).
278. «Le Select». <www.dkimages.com/discover>.
279. «La Coupole» (102, Bvd. Montparnasse, 14º distrito). Foto de la autora (tomada el 27/11/2006).
280. «La Coupole». <www.biomedicalimaging.org>.



275



276



277



278



279



280

El Bvd. Saint-Germain-des-Prés

La «Brasserie Lipp» en el 151, Bvd. Saint-Germain-des-Prés, fue abierta por Léonard Lipp en 1880, originalmente llamada «Les Bords du Rhin», en frente de la iglesia homónima al barrio. Lugar de encuentro de literatos y políticos,[129] fue clasificada monumento histórico por su fachada en caoba barnizada, y por su interior original de 1926, Art Déco, decorado con cerámicas murales de Léon Fargue y *plafonds* pintados al estilo Veronés por Charly Garrey. La magia sutil del lugar está conferida por su pequeña y acogedora veranda; y su primera sala con las magníficas cerámicas florales en amarillo inspiradas por la exuberancia de la vegetación tropical, los grandes espejos enmarcados en caoba levemente inclinados para permitir la observación de lo que sucede en todo el recinto, el piso en damero en tonos marrones rojizos y la iluminación a través de tulipas que combinan los elementos del gótico y del *fin de siècle*.

En la vereda de enfrente del Bvd. Saint-Germain-des-Prés, notorio por la elegancia de sus edificios y su vida nocturna, se ubica el «Café de Flore», con su prominente terraza en esquina. Fue un reconocido lugar de cita de los creadores de existencialismo, como Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Camus, entre otros.

Siguiendo sobre el Bvd. Saint-Germain-des-Prés se encuentra puerta por medio «Les Deux Magots», que debe su nombre a las dos grandes estatuas de madera (los dos magos) que dan el toque dominante del salón, de estilo simple y sobrio. Es protagonista su terraza exterior cerrada con vidrios —de finas y rítmicas divisiones verticales— donde también Jean-Paul Sartre y Ernest Hemingway solían organizar tertulias.

129 Desde Proust, Gide, Saint-Exupéry, Hemingway, Camus, Malraux, Sartre, hasta Jacqcues Chirac, Francois Mitterrand, Valery Giscard de Estaing, Georges Pompidou. En THOMAZEAU, FRANCOIS. (2006). *Brasseries de Paris*, pp. 64-65

El Bvd. Montparnasse

El café más viejo del barrio de Montparnasse, abierto en 1897, es «Le Dôme» ubicado en el 108, Bvd. Montparnasse. Compite su terraza vidriada con la de sus ilustres vecinos, desde sus orígenes frecuentada por los «Montparnos» que atormentaron el cruce Vavin. En su edad de oro, a principios del siglo XX, en torno a Apollinaire se encontraban los que formaron la Escuela de París después de la creación de La Ruche, la ciudad de las artes de la calle de Dantzig.[130] El salón principal fue ambientado con exquisitez, con finos revestimientos de madera y bar en caoba. La tapicería, el papel pintado y las cortinas coloreadas fueron concebidas por el decorador Slavik,[131] con una iluminación mortecina que contribuye a la generación de una atmósfera intimista. Como muchos de los viejos cafés, fue convertido con el transcurso de los años en café-*brasserie*-restaurante.

«Le Select» en el 99, Bvd. du Montparnasse, fue el primer café de París —inaugurado en 1924— abierto toda la noche, al que acudían contertulios a terminar su gira cuando cerraban los otros cafés parnasianos. Se cuenta que fue punto de encuentro de varias celebridades estadounidenses.[132] De igual modo que «Le Dôme», contrasta la caja transparente, luminosa y extrovertida de la terraza vidriada, con el salón principal, introvertido, revestido en madera y cueros oscuros, y con bajo nivel de iluminación.

«La Coupole» en 102, Bvd. du Montparnasse, en su momento la *brasserie* más grande de París con sus 1.000 m^2. Instalada en el local que ocupó originariamente un antiguo depósito de madera y carbón, fue adquirido en 1927 por Ernest Fraux y René Lafon (ex empleados de la «Rotonde»).

130 "Fernand Léger, Matisse, le douanier Rousseau, Marc Chagall, Modigliani, Foujita, mais aussi Blaise Cendrars ou Max Jacob - et les moins poétiques Lénine et Trotski - se retrouvaient au Dome." En THOMAZEAU, FRANCOIS. *Brasseries de Paris*, p. 158
131 *Op. Cit.*, p. 157
132 Hemingway, Dos Passos, Fitzgerald, Miller. *Op. Cit.*, p. 78

Cuenta «La Coupole» con discoteca en el sótano, con la clásica terraza de verano acristalada y una enorme sala rectangular para el café-*brasserie*. Esta última de estilo Art Déco, fue decorada por la casa Solvet, que ya había trabajado para la Closerie des Lilas. Encargaron la obra a los mejores alumnos de Matisse y Fernand Léger: 32 pilares pintados de color rosa pálido, grandes espejos biselados, frisos y molduras geométricos, artefactos de iluminación de líneas rectas, y un extenso y contundente mostrador del bar. El edificio —clasificado como monumento histórico— se restauró en 1988, manteniendo en su interior las características originales, no obstante su imagen externa fue sustancialmente alterada al yuxtaponerle seis pisos de oficinas.

También situada en Montparnasse, pero en oposición —pequeña, silenciosa y oculta a las miradas indiscretas— se encuentra «La Closerie des Lilas» en 171, Bvd. du Montparnasse y Av. de l'Observatoire. Su espacio de mayor superficie es el café al aire libre cubierto con toldos y protegido por un abundante cerco vegetal del tráfico de los bulevares. En el interior, el pequeño mostrador del bar en caoba, los tapizados en cueros rojos y las tenues luces rasantes recuerdan la cálida atmósfera de un pub inglés, asimismo la cabina de un barco. Es famoso por haber sido guarida de escritores en los años de oro de la literatura francesa, lugar al que acudía todo el París de las letras. Tanto la barra como las mesas lucen pequeñas placas de bronce grabadas con los nombres de las figuras prominentes que lo frecuentaron.

281. «La Closerie des Lilas» (171, Bvd. Montparnasse, 6° distrito). <http://3.bp.blogspot.com>
282. «La Closerie des Lilas». <http://lh3.ggpht.com>
283. «Le Procope» (13, rue de l'Ancienne-Comédie, 6° distrito). Foto de la autora (tomada el 24/11/2006).
284. «Le Procope». <http://i.pbase.com>
285. «Café de la Paix» (12, Bvd. des Capucines, 9° distrito). Place de l'Opéra. Fotos previas a la renovación efectuada en el año 2003. En MORI, HIROSHI. *Restaurant in Paris*.
286. «Café de la Paix» Foto de la autora (tomada el 26/11/2006).



281



282



283



284



285



286

El café más antiguo / El café más famoso

También en el mismo barrio de Saint-Germain-des-Prés se encuentra «Le Procope» en el 13, rue de l'Ancienne-Comédie. Ha pasado a la historia por ser el primer café abierto en París, en 1686, por el siciliano Francesco Procopio Dei Coltelli, aunque no fue el primero en Francia.[133] Elegido como lugar de encuentro de los actores de la Comédie Française, instalada en la misma calle, y de numerosas personalidades como lo indica la gran placa que ostenta con orgullo la fachada.[134] El café, convertido en café-*brasserie*, ocupa varios pisos de un clásico inmueble parisino. Mantiene el carácter introvertido y la escala doméstica del mismo, cada salón está amueblado casi como una habitación de una casa, con vitrinas, cuadros, espejos y lámparas (uno de ellos —bajo la mansarda— equipado como biblioteca). Las aberturas son discretas, rítmicas y mesuradas, no hay exposición deliberada, ni sillas en la vereda.

Pero el café de mayor fama internacional es, sin dudas, el mítico «Café de la Paix», nombre copiado por muchos otros del mundo. Ubicado en el 12, Blvd. des Capucines, tuvo otrora su terraza de verano frente al bulevar y la Place de l'Opéra. Inaugurado el 5 de mayo de 1862 como café-bar-restaurante en el primer piso del Grand Hotel, diseñado por Charles Garnier —del mismo modo que la vecina Ópera de París— para recibir a los visitantes de la Exhibición Universal de 1867. Dicha obra formó parte del fastuoso plan de remodelación de París durante el Segundo Imperio que transformó a la Place de l'Opéra y sus edificios circundantes durante 1862 y 1864.

133 El primer café de Francia abrió sus puertas en Marsella en 1654. *Op. Cit.*, p. 73

134 "Ici Procopio dei Coltelli fonda en 1686 le plus ancien café du monde et le plus celebre centre de la vie litteraire el philosophique au 18e et au 19e siécles. Il fut fréquenté par La Fontaine, Voltaire, les Encyclopédistes, Benjamin Franklin, Danton, Marat, Robespierre, Napoleón Bonaparte, Balzac, Victor Hugo, Gambetta, Verlaine et Anatole France."

287. «Le Train Bleu» (20, Boulevard Diderot. 12° distrito). Gare de Lyon .< www.francetourisme.fr>.
288. «Le Train Bleu». En MORI, HIROSHI. *Restaurant in Paris*.
289. «Julien» (16, rue du Faubourg Saint Denis. 10° distrito). En MORI, HIROSHI. *Restaurant in Paris*.
290. «Julien» < http://farm3.static.flickr.com>.
291. «Chartier» (7, rue du Faubourg Montmartre. 9° distrito). < www.panoramio.com/photos>
292. «Chartier». Foto de la autora (tomada el 29/11/2006).


287


288


289


290


291



292

Trascendiendo a la Exhibición Universal de 1867, el Café de la Paix cobró notoriedad por convertirse en punto de encuentro de artistas y espectadores de renombre que asistían a las representaciones de la Ópera, quienes se posaron en largas tertulias sobre los característicos veladores jaspeados con pies de bronce simulando patas de león. En el año 2003 fue renovado respetando el espíritu del lugar, de acuerdo a la antigua normativa que le dio origen. Se quitó la terraza cubierta sobre la vereda dejando a la vista el edificio que lo sustenta y en el interior se retiraron compartimentaciones, de modo de lograr espacios más fluidos con amplias visuales.

«Le Train Bleu» es otro ejemplo de establecimiento concebido para sorprender a los visitantes, en este caso para la ocasión de la Exposición Universal de 1900. Situado en el centro de la monumental Gare de Lyon, en primer piso y ante las vías, fue construido por la Compañía París-Lyon-Mediterráneo (PLM) y se llamó en el origen el «Buffet de la Gare de Lyon». Recién en 1963 le fue asignado el nombre del lujoso tren expreso con coches cama azules. Es un exponente soberbio de la Belle Époque parisina, con suntuoso y profuso decorado. Se compone de dos grandes salones al estilo Segundo Imperio —la Sala Dorada y la Gran Sala— clasificados monumentos históricos por André Malraux en 1972. Poseen altos techos de bóveda rebajada, con esculturas y vastas pinturas que cubren paredes y plafones. Destacan las cariátides y las sirenas de estilo rococó, los dorados, los espejos y en especial los 41 frescos pintados por 30 artistas de renombre que muestran paisajes de Francia atravesados por la línea PLM.[135] Existen además dos salones más pequeños: el Salón Tunecino y el Salón Argelino, adornados con arabescos y paisajes orientales.

135 Una vista del Mont Blanc, Antibes, el viejo puerto de Marsella, el lago del Bourget y otros.

293. **«Bofinger»** (3, rue de la Bastille, 4° distrito). Foto de la autora (tomada el 25/11/2006).
294. **«Bofinger»** <http://images.france-for-visitors.com/images>.
295. **«Au Petit Fer à Cheval»** (30, rue Vieille du Temple. 4° distrito). Foto de la autora (tomada el 29/11/2006).
296. **«Au Petit Fer à Cheval»** <www.pariscool.com/album>.
297. **«Le Verre à Pied»** (118, rue Mouffetard, 5° distrito). THOMAZEAU, FRANCOIS. *Au vrai zinc parisien*, p. 59
298. **«Le Verre à Pied»** <http://fotservis.typepad.com/photos>.



293



294



295



296



297



298

«Julien» nació en 1903 como un restaurante simple de un barrio populoso, no obstante sus dueños recurrieron a los decoradores más prominentes del Art Nouveau. En su fachada e interior no hay líneas rectas, únicamente curvas, desde el portal de acceso hasta el singular mostrador. Este sorprende por su diseño exclusivo, con tapa de estaño y frente tallado a mano en caoba cubana por el más famoso ebanista de la Escuela de Nancy, Louis Majorelle. También destaca, en la última sala, la suave claridad que difunde el colorido gran plafond de vidrio con motivos florales, realizada por los establecimientos Guenne entre 1925 y 1930. Sobre las paredes se aprecian hermosos frescos sobre pasta de vidrio, obra de Louis Trézel, que representan bonitas mujeres-flor inspiradas en la obra de Mucha.[136] Destaca la delicadeza de los dibujos, cada mujer representa una estación, con cabelleras de flores y la mirada lánguida, entonado en colores pastel —verde y naranja—.

También «Chartier» nació en 1896 como modesto restaurante de barrio, con el propósito de dar de comer al obrero francés, pero acogiéndolo en un marco burgués de cuidado diseño Art Nouveau. Oculto a la vista del peatón callejero, hay que traspasar un portal y un patio —casi de servicio— antes de encontrarse con la estrecha fachada vidriada. Una vez dentro del enorme salón seduce su encanto simple, su ordenada composición simétrica, sus *boiseries*, los grandes espejos cuadriculados con remates o esquinas curvas, el magnífico vitral superior, los percheros longitudinales de bronce, los blancos globos de luz suspendidos y el mobiliario general estilo Thonet. Se clasificó como monumento histórico en 1989.

136 En THOMAZEAU, FRANCOIS. *Brasseries de Paris*, p. 135

«Bofinger» en el 3, rue de la Bastille, fue abierto en 1864 por Frédéric Bofinger como modesto tenderete alsaciano en un recoveco de la plaza de la Bastilla. Pionero en servir cerveza a presión, la *brasserie* fue creciendo en tamaño y riqueza decorativa. En la remodelación efectuada en 1921 por el arquitecto Legay y el decorador Mittgen se introdujo la notable cúpula oval adornada con motivos florales y coronada de una vidriera con la efigie de Gambrinus, firmada por los vidrieros Neret y Royer,[137] que ilumina la gran sala del restaurante. Contiene los elementos emblemáticos de las *brasseries* alsacianas: la puerta a tambor, el bar, los asientos de cuero negro acolchado, los apliques en bronce, los cobres, las cerámicas, los espejos, las cortinas. La escalera de revolución que se envuelve en torno a la cúpula conduce en lo alto al pequeño salón reservado, decorado por el pintor Jean-Jacques Waltz, alias Hansi, en el más puro estilo alsaciano.

Persisten asimismo algunos auténticos cafés de barrio, de fachada estrecha, integrados a edificios de vivienda. Es el caso de «Au Petit Fer à Cheval» en el 30, rue Vieille du Temple, cuyo frente anuncia que se trata de un típico Café de Brasil, con un par de mesas en la vereda. En el interior —de perfil Déco— la singularidad está en el mostrador de zinc con forma de herradura, aprovechando de modo excelente el diminuto espacio y propiciando el diálogo y la mirada entre los clientes.

Otro ejemplo es el café-tabaco «Le Verre à Pied» del 118, rue Mouffetard, instalado desde 1870 en un angosto paso privado. Cuenta apenas con una hilera de mesas longitudinales contra la pared, con espejos esta para atenuar la estrechez, y enfrente el largo mostrador, con la estufa de fundición que data de 1930.

137 *Op. Cit.*, p. 43

10

CONCLUSIONES

Conclusiones generales

Haciendo una revisión crítica del trabajo realizado, se considera que el mismo cumplió con el objetivo de obtener un registro sistematizado y ordenado de varias obras arquitectónicas de calidad, ignoradas por la historiografía de la arquitectura nacional. Como se explicita, los ejemplos seleccionados —para permitir y facilitar su estudio— fueron ordenados con criterios cronológicos, programáticos y geográficos. No obstante, las agrupaciones de clases no son cerradas, no constituyen compartimientos estancos, detectándose complejas redes que los conectan y rasgos de familia que trascienden la mera clasificación operativa.

Asimismo, se profundizó en el conocimiento de cada objeto de estudio mediante su relevamiento (o levantamiento) a través del dibujo de arquitectura codificado, construyendo una interpretación posible, desentrañando datos, reglas compositivas y procedimientos generadores del diseño. El desvelo de esta información, el hacer visible lo no visible, permitió la detección de tipos básicos con pautas compositivas comunes, atributos que van más allá de las particularidades locales y que son compartidos por otros ejemplos de cafés y bares situados en contextos externos, pero de características socioculturales similares.

En otro nivel, se considera que el método empleado profundiza en el saber disciplinar, sustentándose en un cuerpo de ideas-guía que trascienden el estudio de ejemplos montevideanos, que permitiría su generalización y aplicación a otros casos en los que se pretenda revalorizar arquitecturas no legitimadas y en vías de extinción.

El rol de los cafés y bares en la ciudad

Los cafés y bares estudiados han actuado a modo de atractores de la actividad urbana, como espacios ancla que animaron el establecimiento y el beneficio de otros comercios y servicios aledaños, situados en los caminos de paso a los mismos.

Ubicados estratégicamente en las esquinas —en cruces de avenidas y de calles— actuaron como motores, por su condición productiva, dentro de las reglas de juego del urbanismo no planificado por especialistas. Buscaron las esquinas, como sitios privilegiados (por tener frente a dos calles y más metros de desarrollo de fachada) de mayor visibilidad y proyección. Desde esa estratégica posición se constituyeron en hitos en la calle, que destacaron de la malla regular de la manzana.

Fueron condensadores sociales no diseñados por arquitectos, producto del trabajo colectivo de manos anónimas, en su momento convertidos en los establecimientos de mayor peso a escala barrial —y de influencia metropolitana en muchos casos— siendo más duraderos —de más larga vida— que muchas obras de autor. Es este el caso de los emblemáticos cafés de Loos y Oud, que si bien tuvieron una fuerte repercusión como manifiestos, su vida real y auténtica fue muy corta.[138]

Se constituyeron en puertas de la ciudad, en la frontera de lo público, mediadoras entre el interior y el exterior, que dieron escala a un espacio de encuentro y consumo. Brindaron el cobijo que a veces no ofrecían los ámbitos públicos por excelencia —calles y plazas— por razones de falta de espacio o por condiciones climáticas adversas. Pero este interior-público buscó siempre recrear la cálida atmósfera del salón de una casa —de escala ampliada— de modo de retener al cliente el mayor tiempo posible, consumiendo.

138 El Café Museum de Adolf Loos fue abierto en Viena en 1899, transformado en 1930 y restaurado de acuerdo a su diseño original en 2003. El Café De Unie de J.J.P.Oud fue abierto en Rotterdam en 1925, destruido en 1940 y reconstruido en 1986.

La composición arquitectónica, el diseño de interiores, el equipamiento

El tipo estuvo implícito en la producción, cada nuevo café y bar imitó a otro café y bar conocido, sus reglas compositivas fueron trasmitidas por la tradición en función del sitio y de los modelos culturales del grupo al que se asoció. Todos tuvieron (y siguen teniendo) los mismos elementos arquetípicos —el más destacado: la barra— por razones funcionales, pero también —y principalmente— para que el cliente reconozca la imagen del lugar. Hay una tradición en el tipo que no se quiere mover, el desafío consiste en mantener la imagen pero mejorando el confort al mismo tiempo.

El diseño integral y la unidad ambiental fueron búsquedas permanentes, tal vez con el fin de obtener el máximo aprovechamiento del espacio. Hecho que se constata en la concepción y resolución del interior en todas sus escalas: el local único o compartimentado, las secuencias espaciales, los espacios de transición, la existencia de elementos estructuradores, las jerarquías, el manejo de la iluminación natural y artificial, los materiales, colores y texturas, los detalles de diseño. No cabe duda que la composición —sin descuidar la estética— ha estado principalmente pautada por el logro de la máxima eficiencia. Esta tendencia, que fue en incremento con el paso del tiempo, revela el perfeccionamiento en el diseño del espacio interior y su equipamiento, ya que fueron resueltos con el propósito de desempeñar a satisfacción la organización racional del trabajo que les compete (como máquinas cuyas partes cumplen una función precisa y específica dentro de una compleja cadena de procesos). ¿Qué significa esto? Que el diseño de los productos arquitectónicos denota una marcada búsqueda de orden y coherencia en la estructuración del espacio, la ubicación secuencial de los diversos elementos de equipamiento, las dimensiones y distancias relativas entre objetos.

Hecho que conduce a la optimización de los dispositivos proyectuales, concluyendo en la estandarización de gran parte de los componentes. Asimismo, subyacen naturalmente principios de base ergonómica que apuntan a la economía de recursos humanos: limitación de movimientos, reducción de esfuerzos, eliminación de desplazamientos innecesarios. (Una sola persona ubicada detrás del mostrador puede realizar todas las tareas en el menor tiempo posible).

Como resultado de esa búsqueda aparecen una serie de elementos arquetípicos que hacen a la esencia e imagen del café y bar. Empecemos por la ya mencionada barra o mostrador, de material duro (madera o mármol) para soportar golpes y evitar la impregnación de suciedad. Pero a su vez la palabra «mostrador» significa «que muestra», que expone algo a la vista, como la vitrina, que señala algo para que se vea. Este concepto se extiende asimismo al espejo, como elemento que define una tipología de edificios. El espejo que devuelve la imagen, que cumple con la doble función de generar la ilusión de que el espacio es más amplio y de habilitar el «ver y ser visto», mirarse a uno mismo y ver a los otros. El espejo también representa el arquetipo del café, del mismo modo que los grandes ventanales y cristaleras que se abren a la calle, así como las pequeñas mesas interiores y exteriores, en especial estas últimas que se presentan en el espacio público de vereda como el máximo exponente de la exhibición.

Pero en algunos casos, la intención de mostrarse pasa a un segundo plano; privilegiando la protección de la intimidad por la también arquetípica *boiserie* (cálida, de madera), las domésticas sillas de Viena y un bajo nivel de iluminación, que propician la introversión.

La reinterpretación de los referentes

Se ha planteado que la resolución del programa arquitectónico en cuanto al logro de la sencilla eficiencia fue un objetivo primario, pero obviamente y más allá de lo meramente utilitario subyacen —en todos los casos— referentes estéticos implícitos. Sus anónimos autores, tomaron el estilo arquitectónico de una manera no rigurosa, mirando de reojo lo que estaba pasando en los países productores de cultura (Europa y Estados Unidos, alternadamente) y especialmente en París, Madrid y Buenos Aires, haciéndole un caso relativo.

Pero, la resultante formal y lingüística de estas obras no se corresponde con una copia y réplica de catálogos externos, sino de un proceso alternativo de re-interpretación desde una condición local periférica sin fuertes ataduras históricas. Se observan en un mismo caso elementos provenientes de distintas vertientes, aunque sin afiliarse integralmente a ninguna. Se fusionan elementos tradicionales —reformulados y combinados con libertad— correspondientes al eclecticismo historicista, con posterioridad con perfiles más sesgados hacia el Art Nouveau y el Art Déco, pero siempre en un contexto ambiental en el que prevalece la funcionalidad y la racionalidad en el uso del espacio, lejos de desbordes o manifestaciones estridentes.

También se superpone, en ciertos casos, el culto a determinado objeto de equipamiento, por las connotaciones y visiones que implica.[139] Y el gusto por la ornamentación en su rol simbólico: elementos que se adoptan y transforman parcialmente en la búsqueda de identificación con determinado grupo social o cultural al que se pretende emular.

139 Es el caso de los grifos de vermouth, cervezas, sodas, que hace muchos años que han dejado de cumplir su función utilitaria y han sido sustituidos por dispositivos más modernos, pero que se mantienen pues su imagen gusta y hace a la esencia de un mostrador de bar.

El devenir de la historia

Las décadas de 1970-1980 fueron nefastas, en aras de la «modernización» los elementos de equipamiento originales fueron sustituidos por otros «más modernos», como ser placas melamínicas —cármicas con diseños que imitaban las vetas de la madera y el mármol— que se usaron indiscriminadamente para revestir paredes, mostradores, mesas y sillas. Asimismo, las anteriores luminarias puntuales y cálidas fueron sustituidas por tubos fluorescentes, de bajo consumo de energía, pero cuya luz fría cambió totalmente la preexistente imagen acogedora e íntima. Las discretas y sobrias fachadas fueron también invadidas por estridentes carteles luminosos y marquesinas.

Como consecuencia, el resguardo de la privacidad se perdió, el espacio interior dejó de ser la trasposición del salón doméstico.

A partir de los años noventa, es que empezó a despertar cierta conciencia sobre el valor de las calidades espaciales y materiales de los antiguos cafés y bares. En algunos casos se trató de volver al estado original, en la medida que las intervenciones realizadas fueran reversibles. En otros se produjo la hibridación, manteniendo algunos elementos originales e incorporando simultáneamente otros de carácter contemporáneo. Muchos de ellos ya han desaparecido, sin siquiera dejar rastros de su equipamiento y solo han quedado en la memoria.[140]

Uno de los factores que influyó, a partir de la década del sesenta —fruto de la crisis económica— fue el cierre y/o traslado de varias fábricas, talleres e industrias, cuyos trabajadores eran mayoritariamente los parroquianos que sustentaban el café del barrio. Por razones análogas cerraron también varios almacenes de barrio, simultáneamente impactados por el auge de las grandes superficies (supermercados e hipercentros).

140 Es el caso de “La Picada” y “Yatasto”, ejemplos estudiados en los capítulos 6 y 7 del presente trabajo. (Y los de Plaza Independencia y Av. 18 de Julio, en décadas anteriores).

En lo concerniente a los cafés y bares del Centro y Ciudad Vieja, fueron perdiendo su rol hegemónico, siendo sustituidos por pizzerías y cervecerías y por la aparición de nuevos programas arquitectónicos a principio de los años noventa: los *fast food* (tipo *Mac Donald's*) y los *Malls* o *Shopping Centers*. Estos últimos se han convertido en nuevas ciudades, con sus parcelas, calles e hitos, concentrando todos los servicios y deslumbrando al visitante-consumidor con su exuberante parafernalia. Surgieron como consecuencia de la transformación sufrida por la mayoría de las grandes ciudades del mundo, a la que Montevideo no fue ajena. La irrupción de estos nuevos establecimientos puso en situación extremadamente crítica a los pequeños comerciantes del ramo: cafés, bares y almacenes de alimentación.

En la actualidad, el rol de atractor público y social inherente a los cafés y bares se ha perdido, la ciudad actual se ha dejado de articular por los mismos. No obstante, aún sobreviven varios ejemplos que mantienen su perfil original, pero que para lograrlo han tenido que adecuar su uso y oferta a las exigencias de un nuevo contexto.[141]

Finalmente, con este trabajo de investigación se pretende hacer un aporte más en pro del conocimiento, la valoración y la protección de estas vulnerables obras que forman parte de nuestro patrimonio arquitectónico-urbano y de nuestra memoria económica y social.

141 A modo de ejemplo se citan los exitosos “Roldós”, “Cavalieri”, “Brasilero”, “Tabaré”, “Su bar” y “Unibar”.

Epílogo /

Paseo de un sábado de tarde por Montevideo (año 2010)

Paseo de un sábado por la tarde (año 2010) / **Plaza Independencia**

299. Café «Tupí Nambá» y **Café «Británico»** - Foto archivo Intendencia Municipal de Montevideo (IMM).
300. Café «Independencia» - Foto archivo IMM.
301. Galería (llamada «Pasiva») del **Café «Británico»** - Foto archivo privado Marcelo Marzol.
302. Vereda del **Café «Tupí Nambá»** - Foto archivo privado María Inés San Román.
303. Café «La Giralda» - Foto archivo IMM.
304. Café «Antequera» - Foto archivo privado Marcelo Marzol.

Fotos actuales tomadas por la autora.



299





300



301



302



303



304

Paseo de un sábado por la tarde (año 2010) / **Algunos Cafés y Bares estudiados**

305. Café «Brasilero» - Foto archivo CAMBADU (Cerrado por remodelación).
306. Café y Bar «La Proa» - Foto archivo IMM (Transformado).
307. Café y Bar «Yatasto» - Foto de la autora (2006)- (Clausurado y desmantelado el equipamiento).
308. Café «Sorocabana» - MICHELENA, A. *Gran Café del Centro. Crónica del Sorocabana de la plaza de Cagancha*, p.42 (Clausurado, desmantelado el equipamiento y subdividido el local).
309. Café y Bar «La Picada» - Foto de Carlos Contrera, en M. Delgado Aparaín (2005).
310. Café y Bar «La Picada» - Cartel de remate del equipamiento. Foto del Arq. Nery González (2008).

Fotos actuales tomadas por la autora.


305


306


307



308



309



310

Paseo de un sábado por la tarde (año 2010) / **Barrios históricos centrales**

311. Barrio Sur - Cafés y bares cerrados, clausurados y/o abandonados.
312. Centro - Cafés y bares cerrados, clausurados y/o abandonados. «Carritos» de venta de comidas al paso y bebidas.
313-314. Ciudad Vieja - Cafés y bares cerrados, clausurados y/o abandonados.

Fotos actuales tomadas por la autora.



311



312



313



314

Paseo de un sábado por la tarde (año 2010) / ***Shopping Centers* (*Malls*) e Hipermercados**

315-317-319. «Punta Carretas Shopping» sito en la ex Cárcel de Punta Carretas.
316-318-320. «Montevideo Shopping»/«Tienda Inglesa» sitos en el predio previsto para el Complejo Habitacional «Plan Piloto 70» para el cual se efectuó un concurso público, pero que no fue construido.

Fotos actuales tomadas por la autora.



315



316



317



318



319



320

Desde hace ya varios años, los montevideanos adultos nos hemos ido acostumbrando y/o resignando a un paisaje urbano diferente. Un paisaje pautado por la paulatina sustitución de tipos arquitectónicos, por la gradual desaparición de unos y la avasallante aparición de otros.

Obviamente, el impacto de lo nuevo atrae en un primer momento todas las miradas, deslumbran los mega edificios que nuclean las actividades comerciales, de servicio y de ocio. Muchos pensadores locales vaticinaron una corta vida para tales emprendimientos, tan ajenos y lejanos de la idiosincrasia de los montevideanos. Pero no fue así —inexorablemente nuestra ciudad siguió los pasos de todas las capitales mundiales— y las Megaestructuras (*Shopping Centers*, *Malls*, Hipermercados) se arraigaron, crecieron y multiplicaron, pero "succionando" a todo competidor ubicado dentro de su área de influencia. Tal vez, la causa fue la pequeñez de Montevideo —la baja densidad de población y por ende de consumidores— que no soportó la desestabilización provocada en el sistema.

El Montevideo de hoy, desde el punto de vista de los hábitos de consumo —el que conocen los niños y adolescentes, los turistas y visitantes— gira en torno a los nuevos programas arquitectónicos aludidos y, con relación al tema de estudio, a sus «plazas de comidas».

Los otrora hegemónicos «Ciudad Vieja» y «Centro» debilitaron de forma alarmante su rol comercial y productivo, así como el residencial —con un desplazamiento de tales actividades hacia la costa este—. Dicha tendencia también afectó a los demás barrios montevideanos, con el consiguiente vaciamiento y repercusión en el valor del suelo.

Los *Shopping Centers*, los *Malls*, se ubicaron en predios vacantes o se alojaron en grandes edificios en desuso —también buscando el sector este de la ciudad— pero dándole la espalda a esta última, separándose por extendidas playas de estacionamiento de vehículos y encerrándose en si mismos. Levantaron sólidas fronteras —franqueables únicamente por unos pocos puntos de acceso, con iluminación natural exclusivamente cenital— para construir una premeditada interioridad que induce únicamente al consumo, a una actividad económica que se agota dentro de sus propios límites, sin la histórica interacción generadora de actividad urbana.

Si bien el fenómeno de transformación de la ciudad es extremadamente complejo y multicausal —cuyo intento de explicación trasciende el presente trabajo— nos interesa sí una aproximación a la temática, un enfoque a través de dos miradas agudas. Kenneth Frampton[142] ya expresaba en 1990 la necesidad de desarrollar una cultura arquitectónica crítica, ligada a la formación de la identidad, en oposición consciente a formas de dominación universal.

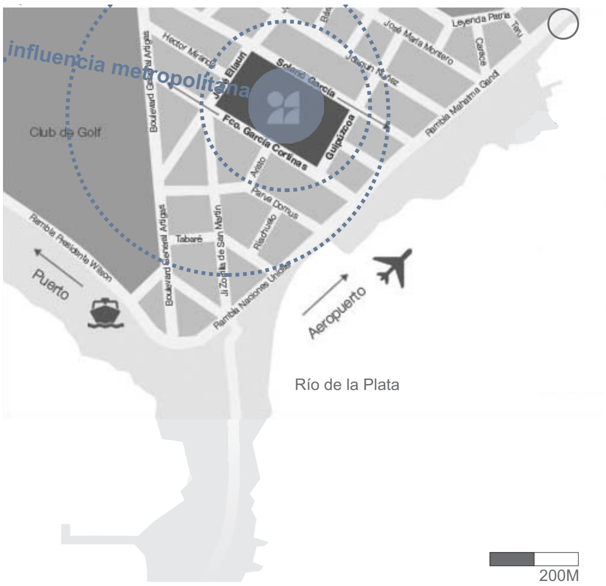
De modo aún más radical, en su artículo-manifiesto «Junkspace» («Espacio Basura»), Rem Koolhaas afirma: «Si la basura espacial son los desechos humanos que ensucian el universo, el "espacio basura" es el residuo que la humanidad deja sobre el planeta.(...)»

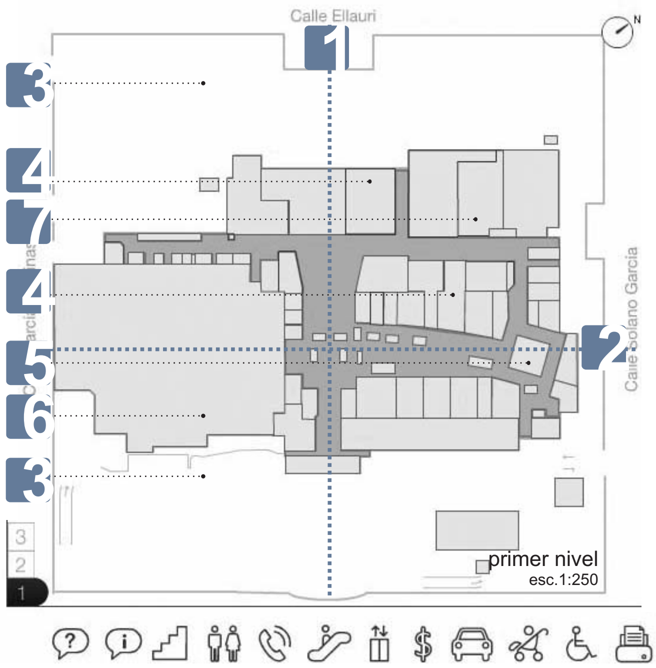
Previo a «Junkspace», el modelo clásico de ciudad se caracterizó por una equilibrada relación entre las áreas centrales históricas —jerárquicas y aglutinadoras de prominentes actividades urbanas— y el complemento de los polos barriales —sustentos de la vida cotidiana—, cada uno con un perfil propio.

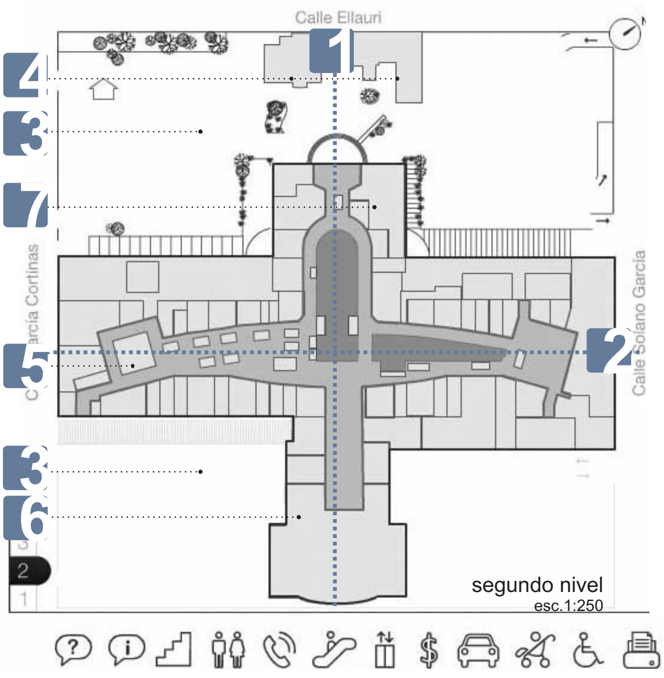
142 FRAMPTON, K. *Lugar, forma e identidad: hacia una teoría del regionalismo crítico.*
«El fenómeno de la universalización, aunque es un avance de la humanidad, al mismo tiempo constituye una especie de sutil destrucción, no sólo de las culturas tradicionales, (...) Esta amenaza se expresa, entre otros efectos perturbadores, por la evidencia ante nuestros ojos de una civilización mediocre que es la absurda contrapartida de lo que yo llamaba cultura elemental.(...)», p. 9

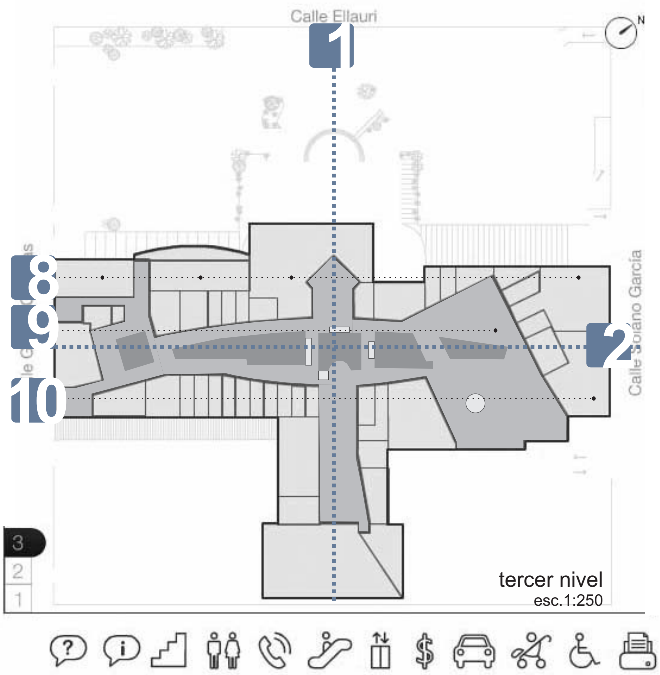
«**Punta Carretas Shopping**». Barrio Punta Carretas (inaugurado en 1994).
Mapa de ubicación <www.puntacarretasweb.com.uy>
Plantas <www.puntacarretasweb.com.uy>

1. Eje acceso principal
2. Eje paseo de compras / accesos secundarios
3. Estacionamiento vehicular
4. Fast food
5. Café
6. Tienda ancla
7. Banco
8. Cine
9. Plaza de comidas
10. Entretenimientos infantiles









Contrariamente, «Junkspace» —secuela de la modernización— impuso cambios conceptuales en la arquitectura, con la aplicación de un modelo único, repetible, globalizador, que determinó que todas las ciudades se parecieran entre sí. Las mismas cadenas comerciales, las mismas marcas, las misma proliferación de formas y megaestructuras, arrasando con las identidades de las arquitecturas locales. «Junkspace» crea la atmósfera ideal para el consumo, «es el resultado de la conjunción de escaleras mecánicas y aire acondicionado, concebido en una incubadora hecha de plasterboard». Es un espacio interior continuo, suave, todo incluido, retorcido, concurrido, tan extenso que no se perciben sus límites. Reemplaza la jerarquía por la acumulación, la composición por la adición, *« more and more, more is more»* .

> Tradicionalmente, la tipología implica delimitación, la definición de un modelo singular que excluye otras interpretaciones. «Junkspace» representa una tipología inversa de identidad acumulativa, aproximativa, que tiene que ver menos con la clase que con la cantidad. Pero la ausencia de forma sigue siendo forma, lo informe es también una tipología...[143]

143 KOOLHAAS, Rem. (2002). *Junkspace.* OCTOBER 100, pp. 175-190.

KOOLHAAS, Rem. (2002). *Junkspace*. OCTOBER 100, pp. 175-190. (Selección de fragmentos)

(...) If space-junk is the human debris that litters the universe, Junk-Space is the residue mankind leaves on the planet. The built product of modernization is not modern architecture but Junkspace. Junkspace is what remains after modernization has run its course, or, more precisely, what coagulates while modernization is in progress, its fallout.
(...) It was a mistake to invent modern architecture for the twentieth century. Architecture disappeared in the twentieth century; we have been reading a footnote under a microscope hoping it would turn into a novel; our concern for the masses has blinded us to People's Architecture. Junkspace seems an aberration, but it is the essence, the main thing ... the product of an encounter between escalator and air-conditioning, conceived in an incubator of Sheetrock (all three missing from the history books). Continuity is the essence of Junkspace; it exploits any invention that enables expansion, deploys the infrastructure of seamlessness: escalator, air-conditioning, sprinkler, fire shutter, hot-air curtain ... It is always interior, so extensive that you rarely perceive limits; it promotes disorientation by any means (mirror, polish, echo) ... Junkspace is sealed, held together not by structure but by skin, like a bubble.
(...) It replaces hierarchy with accumulation, composition with addition. More and more, more is more.
(...) Junkspace is like being condemned to a perpetual jacuzzi with millions of your best friends.
(...) Junkspace's iconography is 13 percent Roman, 8 percent Bauhaus and 7 percent Disney (neck and neck), 3 percent Art Nouveau, followed closely by Mayan...
(...) Junkspace thrives on design, but design dies in Junkspace. There is no form, only proliferation ... Regurgitation is the new creativity; instead of creation, we honor, cherish, and embrace manipulation ...
(...) Architects thought of Junkspace first and named it Megastructure, the final solution to transcend their huge impasse. Like multiple Babels, huge superstructures would last through eternity, teeming with impermanent subsystems that would mutate over time, beyond their control.
(...) Traditionally, typology implies demarcation, the definition of a singular model that excludes other arrangements. Junkspace represents a reverse typology of cumulative, approximative identity, less about kind than about quantity. But formlessness is still form, the formless also a typology ...
(...) Junkspace is postexistential; it makes you uncertain where you are, obscures where you go, undoes where you were. Who do you think you are? Who do you want to be? (Note to architects: You thought that you could ignore Junkspace, visit it surreptitiously, treat it with condescending contempt or enjoy it vicariously ... because you could not understand it, you've thrown away the keys ... But now your own architecture is infected, has become equally smooth, all-inclusive, continuous, warped, busy, atrium-ridden...) JunkSignature™ is the new architecture: the former megalomania of a profession contracted to manageable size, Junkspace minus its saving vulgarity.
(...) Junkspace reduces what is urban to urbanity ... Instead of public life, Public Space™: what remains of the city once the unpredictable has been removed ... Space for "honoring," "sharing," "caring," "grieving," and "healing" ... civility imposed by an overdose of serif.
(...) The chosen theater of megalomania -the dictatorial- is no longer politics, but entertainment.
(...) The methods of their design and realization are similar: erasure, tabula rasa, reconfiguration. junkspace turns into biojunk; ecology turns into ecospace. Ecology and economy have bonded in junkspace as ecolomy.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

CANIGGIA, Gianfranco y MAFFEI, Gian Luigi. (1995). *Tipología de la edificación. Estructura del espacio antrópico.* Madrid : Celeste Ediciones, S.A.

DEVILLIERS, Christian (Traducción F. Bervejillo - J. P.Gil). (1986). «Tipología del Hábitat y Morfología Urbana». Montevideo: *Revista Trazo* N°16.

FRAMPTON, Kenneth. (1990). «Lugar, forma e identidad: hacia una teoría del regionalismo crítico». Traducción: Antonio Toca Fernández en *Nueva arquitectura en América Latina: presente y futuro.* México: Ediciones G.Gili.

KOOLHAAS, Rem. (2002). *Junkspace.* October 100, pp. 175-190.

LEMAIRE, Gérard-Georges. (1998). *Teorías de los Cafés.* París: Éditions de l'IMEC / Éditions Eric Koehler.

LOOS, Adolf. (1993). *Escritos I. 1897/1909.* Madrid: El Croquis Editorial.

LOOS, Adolf. (1993). *Escritos II. 1910/1932.* Madrid: El Croquis Editorial.

MARTÍ ARÍS, Carlos. (1993). *Las variaciones de la identidad. Ensayo sobre el tipo en arquitectura.* Demarcación de Barcelona del Colegio de Arquitectos de Cataluña. Barcelona: Ediciones del Serbal.

MONEO, Rafael. (1978). *Sobre la noción de tipo.* Originariamente: *On Typology.* Oppositions n.13. New York.

ZUM FELDE, Alberto. (1963). *Proceso histórico del Uruguay y esquema de su sociología.* Montevideo: Editorial Arca.

Bibliografía complementaria / Nacional

ANTOLA, S. GALBIATI, M. MAZZINI, E. MORENO, J. y PONTE, C. (1994). *El aporte italiano a la imagen de Montevideo a través de la vivienda.* Montevideo: Istituto Italiano di cultura in Uruguay.

ARANA, M. MAZZINI, A. PONTE, C. y SCHELOTTO, S. (1999). *Arquitectura y Diseño Art Déco en el Uruguay.* Montevideo: coedición Facultad de Arquitectura y Editorial Dos Puntos.

ARIAS, José F. (1947). *Universidades del Trabajo.* Montevideo: Editorial Independencia.

BARRETO GUGELMEIER, Mario. (1992). *El Centenario de los Almaceneros y Baristas.* Montevideo: CAMBADU - ANB / Imprenta Tradinco.

BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1972). *80 Aniversario 1892-1972. Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay.* Montevideo: CAMBADU.

BARRIOS PINTOS, Aníbal. (1973). *Pulperías y cafés: Instituciones substanciales del vivir oriental.* Montevideo: Talleres gráficos de Editorial Acción S.A.

CONCEJO DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO. (1957). *Leyes, Ordenanzas, Decretos y Resoluciones relacionadas con la Construcción de Edificios*. Montevideo: Edición Oficial.

CONSEJO SUPERIOR DE LA ENSEÑANZA INDUSTRIAL. (1923). *Revista Trabajo* N°23. Montevideo: Órgano Oficial del Consejo Superior de la Enseñanza Industrial.

DELGADO APARAÍN, Mario. (2005). *Boliches Montevideanos - Bares y Cafés en la memoria de la ciudad.* Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

FOSSEY, Pierre. (1976). *Montevideo de ayer y de hoy: 350 dibujos tomados del natural por Pierre Fossey (IV)*. Montevideo: Intendencia Municipal de Montevideo.

GONZÁLEZ, Nery y GÓMEZ, Leonardo. (2006). *Una herencia con futuro. Cafés y Bares de Montevideo. Montevideo:* Comisión de apoyo y promoción de los comercios con giro de «Café y Bar» o «Almacén y Bar».

MICHELENA, Alejandro. (1994). *Los Cafés Montevideanos*. (2ª ed.). Montevideo: Arca.

MICHELENA, Alejandro. (2003). *Gran Café del Centro. Crónica del Sorocabana.* Montevideo: Cal y Canto.

PELUFFO, Gabriel. (1985). *Figari: arte e industria en el novecientos*. Montevideo: trabajo inédito.

REYES ABADIE, W. y VÁZQUEZ ROMERO, A. (1984). *Crónica General del Uruguay. Volumen III: el Uruguay del siglo XIX*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

ROCCA, Pablo (Prólogo y Antología). (1992). *Montevideo - Altillos Cafés Literatura. 1849 -1986*. Montevideo: Arca.

RODRÍGUEZ VILLAMIL, Silvia. (2006). *Escenas de la vida cotidiana / La antesala del siglo XX / 1890-1910*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

SAN ROMÁN, F. E HIJOS. (1927). *"Tupi Nambá" - Centro de Atracción Espiritual.* Montevideo: Vázquez Cores.

Bibliografía complementaria / Extranjera

ARNICHES MOLTÓ, Carlos. (1947). «El café La Elipa». *Revista Nacional de Arquitectura*. Madrid: Ministerio de la Gobernación, Dirección General de Arquitectura. N° 63, pp. 118-126.

BELTRÁN, José. (1949). «La reforma del café Ambos Mundos». *Revista Nacional de Arquitectura*. Madrid: Ministerio de la Gobernación, Dirección General de Arquitectura. N° 95, p. 503.

CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA DE MADRID. (1981 a 1988) *Establecimientos tradicionales madrileños*. *Cuadernos 1 al 8*. Madrid.

COMISIÓN DE PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE LOS CAFÉS, BARES, BILLARES Y CONFITERÍAS NOTABLES DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES. (2003). *Cafés de Buenos Aires*. Buenos Aires: Imprenta del Congreso de la Nación.

DAVIS, Ben. (1981). *The Traditional English Pub*. Londres: The Architectural Press, Ltd.

DÍAZ, Lorenzo. (1992). *Tabernas, botillerías y cafés*. Madrid: Espasa Calpe.

GÓMEZ DE LA SERNA, Ramón. (1941). *Pombo: biografía del célebre café y de otros cafés famosos*. Barcelona: Juventud, Buenos Aires: Juventud Argentina.

GÓMEZ DE LA SERNA, Ramón. (1976). *Cosas del Pombo*. Barcelona: Almacenes Generales de Papel.

GÓMEZ DE LA SERNA, Ramón. (1986). *Pombo por Ramón Gómez de la Serna*. Madrid: Trieste.

GÓMEZ DE LA SERNA, Ramón. (1988). *Elucidario de Madrid*. Madrid: Comunidad de Madrid - Consejería de Cultura.

GUTIÉRREZ SOTO, Luis. (1931). «Nuevo bar en la Gran Vía» (Madrid). *Arquitectura*. Madrid: Sociedad Central de Arquitectos. N° 150, pp. 351-355.

GUTIÉRREZ SOTO, Luis. (1933). «Bar Chicote» (Madrid). Madrid: *Obras: revista de construcción*. N° 16, pp. 60-68.

GUTIÉRREZ SOTO, Luis. (1934). «Café Aquarium» (Madrid). *Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración*. N° 10, p. 508.

INZA, Francisco de. (1963). «Reforma café Gijón». *Arquitectura*. Madrid: Colegio Oficial de Arquitectos. N° 55, pp. 25-27.

JAÉN, Manuel. (1951). «Cafetería Puerto Rico». *Revista Nacional de Arquitectura*. Madrid: Ministerio de la Gobernación, Dirección General de Arquitectura. N° 120, pp. 26-27.

LONGO, Rafael y OTROS. (1999). *Buenos Aires - Los Cafés - Sencilla Historia*. Buenos Aires: Librerías Turísticas.

LUSTENBERGER, Kurt. (1998). *Adolf Loos*. Versión castellana de Santiago Castán. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.

MANG, Karl. (1982). *Storia del mobile moderno*. Roma: Editori Laterza.

MÉNDEZ, D. y NUEDA, E. (1934). «Bar Ivory» (Madrid). *Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración*. N° 2, pp. 88-91.

MORI, Hiroshi. (1985). *Restaurant in Paris*. Tokio.

MUÑOZ MONASTERIO, Manuel. (1934). «Reforma del café-bar Colón» (Madrid). *Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración*. N° 9, pp. 469-471.

NIETO ALCAIDE, Miguel Ángel (2005). *El libro del buen yantar: guía de restaurantes y tabernas típicas. Madrid de los Austrias y de las Letras*. Madrid: Torrelodones.

ORTIZ SUÁREZ, Jacinto. (1934). «Reforma y ampliación del café Negresco». *Arquitectura*. Madrid: Colegio Oficial de Arquitectos. N° 9, pp. 235-254.

ORTIZ SUÁREZ, Jacinto. (1934). «Reforma y decoración de la cervecería, café-salón de té Negresco». *Nuevas Formas: revista de arquitectura y decoración*. N° 8, pp. 393-420.

OSORIO GARCÍA DE OTEYZA, Carlos. (2004). *Tabernas y tapas en Madrid: guía de tabernas madrileñas con historia*. Madrid: La Librería.

PALACIOS, Antonio. (1926). «Café del Círculo de Bellas Artes» (Madrid). *Arquitectura*. Madrid: Sociedad Central de Arquitectos. N° 91.

RÍO LÓPEZ, Ángel del. (2003). *Los viejos cafés de Madrid*. Madrid: La Librería.

SÁNCHEZ DE LEÓN, Vicente. (1960). «Cafetería Sagu». *Informes de la Construcción*. Madrid: Instituto Eduardo Torroja. N° 123, p. 135.

SARNITZ, August. (2003). *Adolf Loos 1870-1933 : arquitecto, crítico cultural, dandi*. Köln : Taschen.

SECRETARÍA DE CULTURA Subsecretaría de Patrimonio Cultural. (2004). *Restauración y puesta en valor de Cafés y Bares Notables de Buenos Aires - Intervenciones 2002-2004*. Buenos Aires: Gobierno de la Ciudad Autónoma.

THOMAZEAU, Francois. (2004). *Au vrai zinc parisien*. París: Parigramme.

THOMAZEAU, Francois. (2006). *Brasseries de Paris*. París: Parigramme.

ZUAZO UGALDE, Secundino. (1930). «Café Zahara» (Madrid). *Arquitectura*. Madrid: Sociedad Central de Arquitectos. N° 134, pp. 176-179.

Archivos consultados

MONTEVIDEO

Biblioteca - Facultad de Arquitectura / Udelar

Instituto de Historia - Facultad de Arquitectura / Udelar

Biblioteca Nacional - Ministerio de Educación y Cultura

Archivos de Prensa - Biblioteca Nacional - Ministerio de Educación y Cultura

Biblioteca del Instituto de Estudio Municipales - Intendencia Municipal de Montevideo

Centro Municipal de Fotografía - Intendencia Municipal de Montevideo

Archivo de Permisos de Construcción - Intendencia Municipal de Montevideo

Archivo Nacional de la Imagen - SODRE (Servicio Oficial de Difusión, Radiotelevisión y Espectáculos)

Archivos de CAMBADU (Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas y Afines del Uruguay)

Archivos de informantes calificados: Marcelo Marzol, María Inés San Román, Juan Carlos Vanini

Archivo Muebleria "Capozzolo"

MADRID

Biblioteca - Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid/UPM

Biblioteca - COAM (Colegio de Arquitectos de Madrid)

Servicio Histórico, Centro de Documentación Arquitectónica y Urbana de Madrid - Fundación COAM

Biblioteca Regional de Madrid Joaquín Leguina

Museo Nacional de Artes Decorativas

Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía

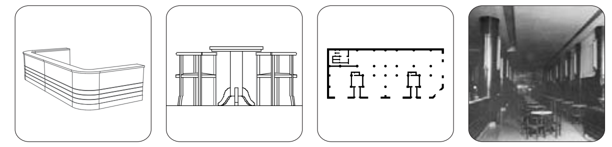
PARÍS

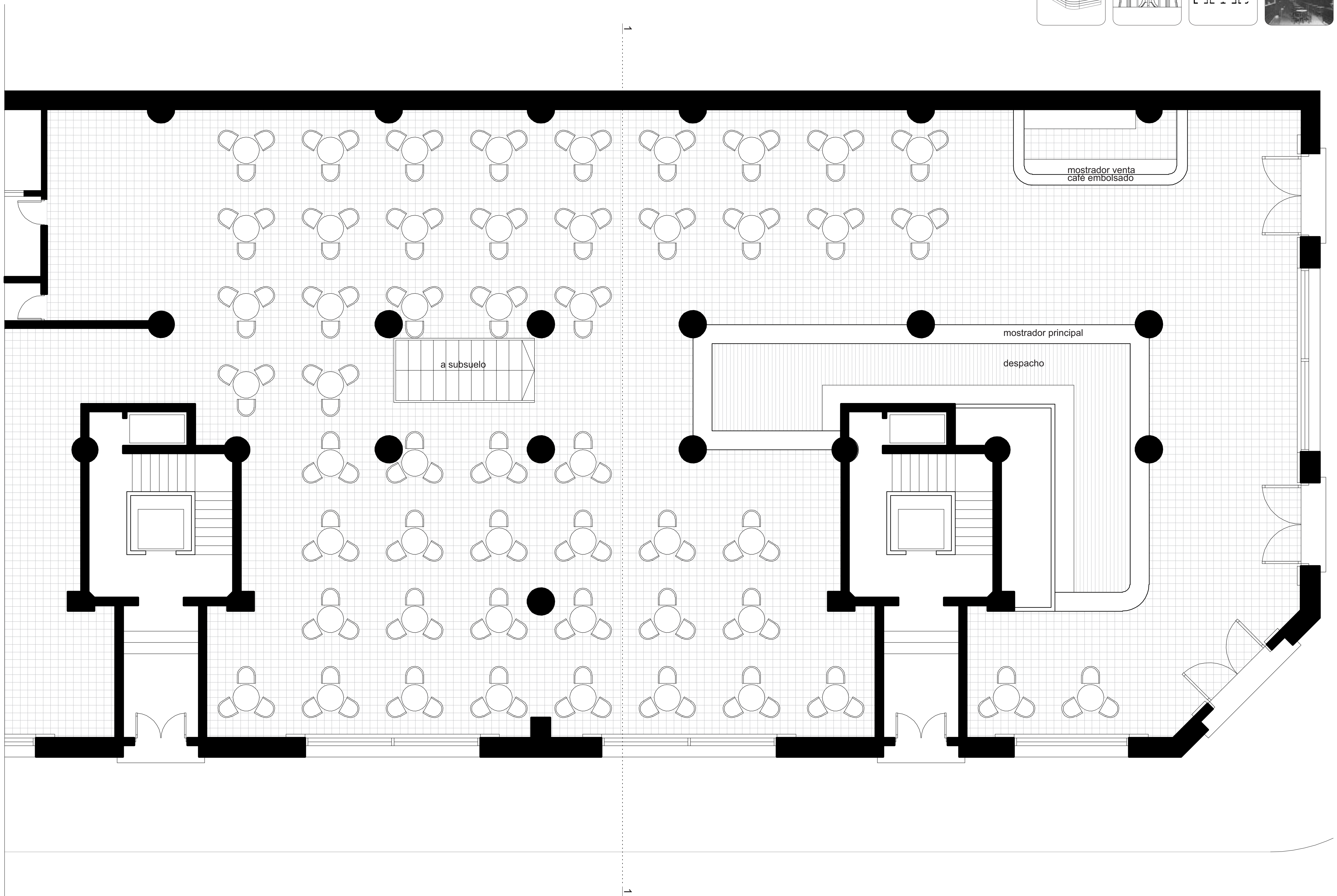
Hôtel Carnavalet, Museo de la Historia de París


1 | Antecedentes/Pulperías
3 | Grandes Cafés
4 | Café y Bar
5 | Almacén y Bar
Roldós 1868
Brasilero 1877
Tupi Nambá 1889
Fun Fun 1895
La Giraldita 1900
Tabaré 1919
Cavalieri 1920
Tupi Nambá 1926
Florida 1930
Montevideo Sur 1930
Sorocabana 1939
1860
1870
1880
1890
1900
1910
1920
1930
6 | Almacén y Bar + Vivienda
7 | Café y Bar
Smidel 1940
Micons 1940
Su Bar 1940
El Volcán 1947
Rey 1950
La Picada 1950
La Primavera 1950
Matuca 1950
Yatasto 1958
Uni Bar 1960
1940
1950
1960



Montevideo: esc. 1:500.000





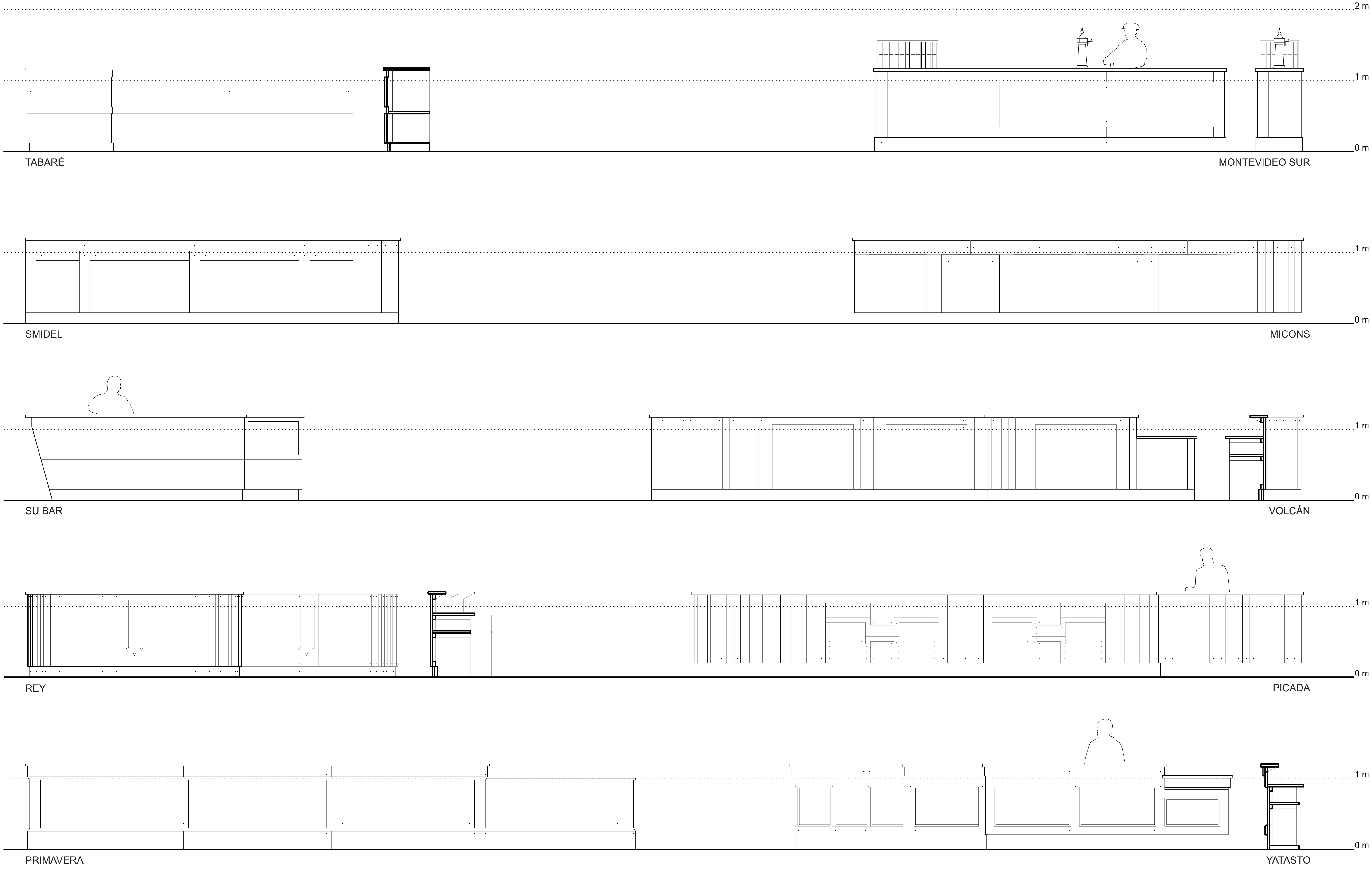
planta
esc 1:100



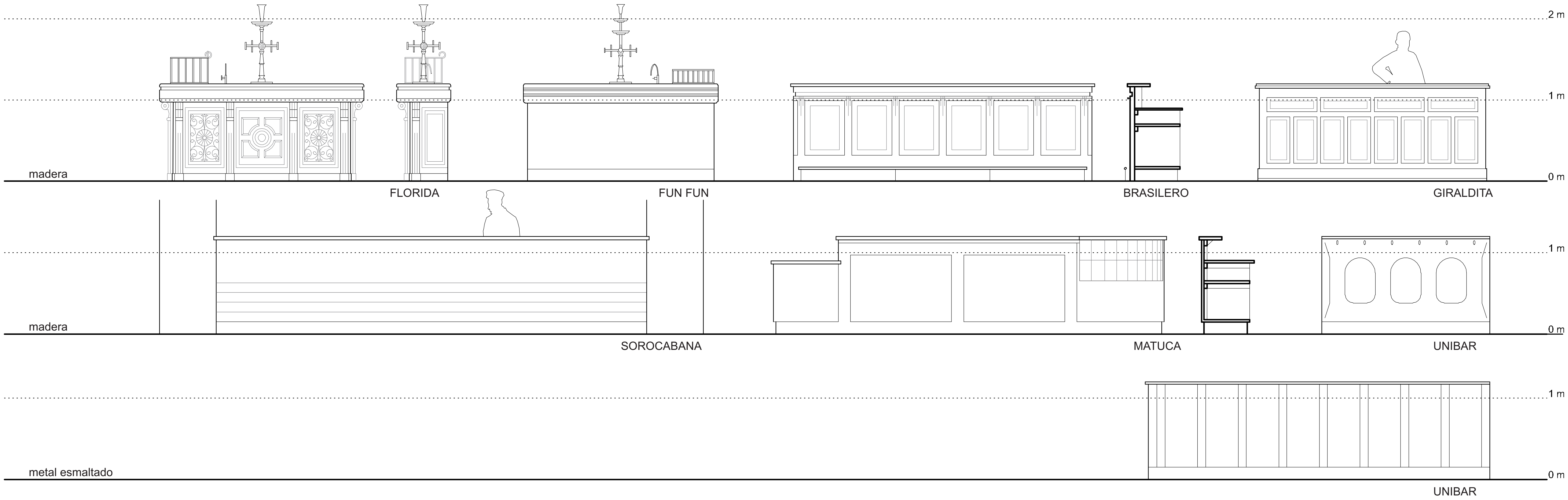
CAFÉS Y BARES: botelleros / estantes / vitrinas / espejos / armarios / cajoneras / heladeras_esc. 1:50



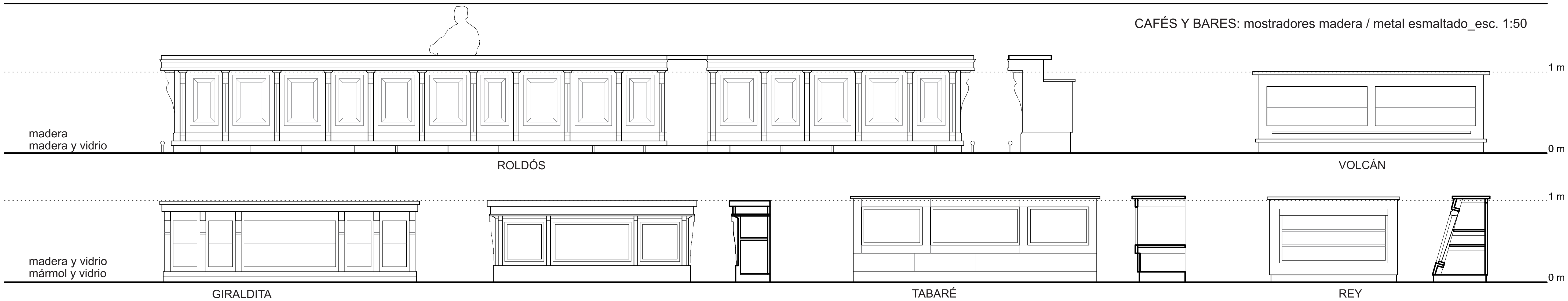
ALMACENES: estantes / vitrinas / armarios / cajoneras / baúles / jamoneras_esc. 1:50



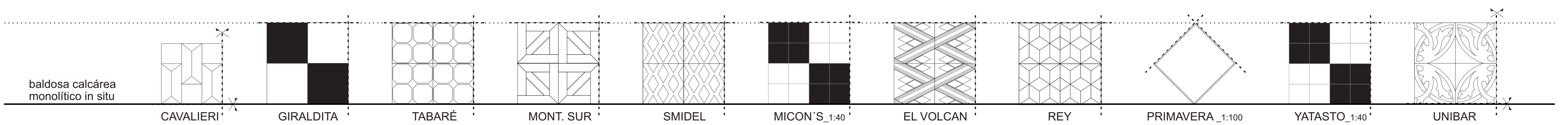
CAFÉS Y BARES: mostradores mármol_esc. 1:50



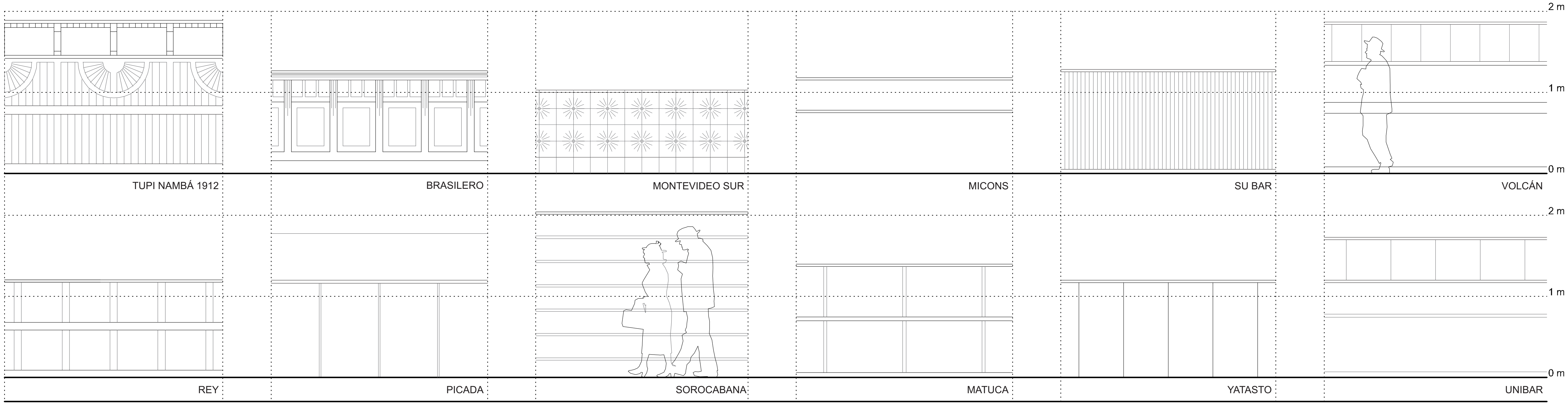
CAFÉS Y BARES: mostradores madera / metal esmaltado_esc. 1:50



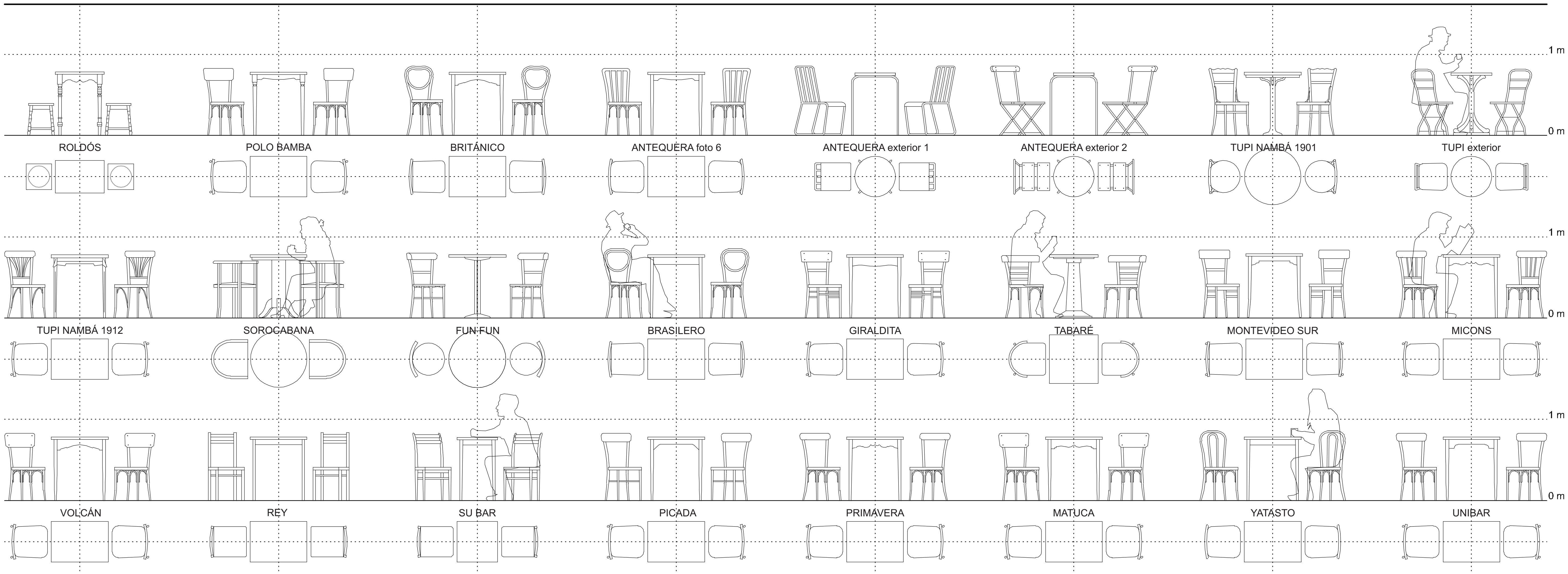
ALMACENES: mostradores madera / mármol / vidrio_esc. 1:50



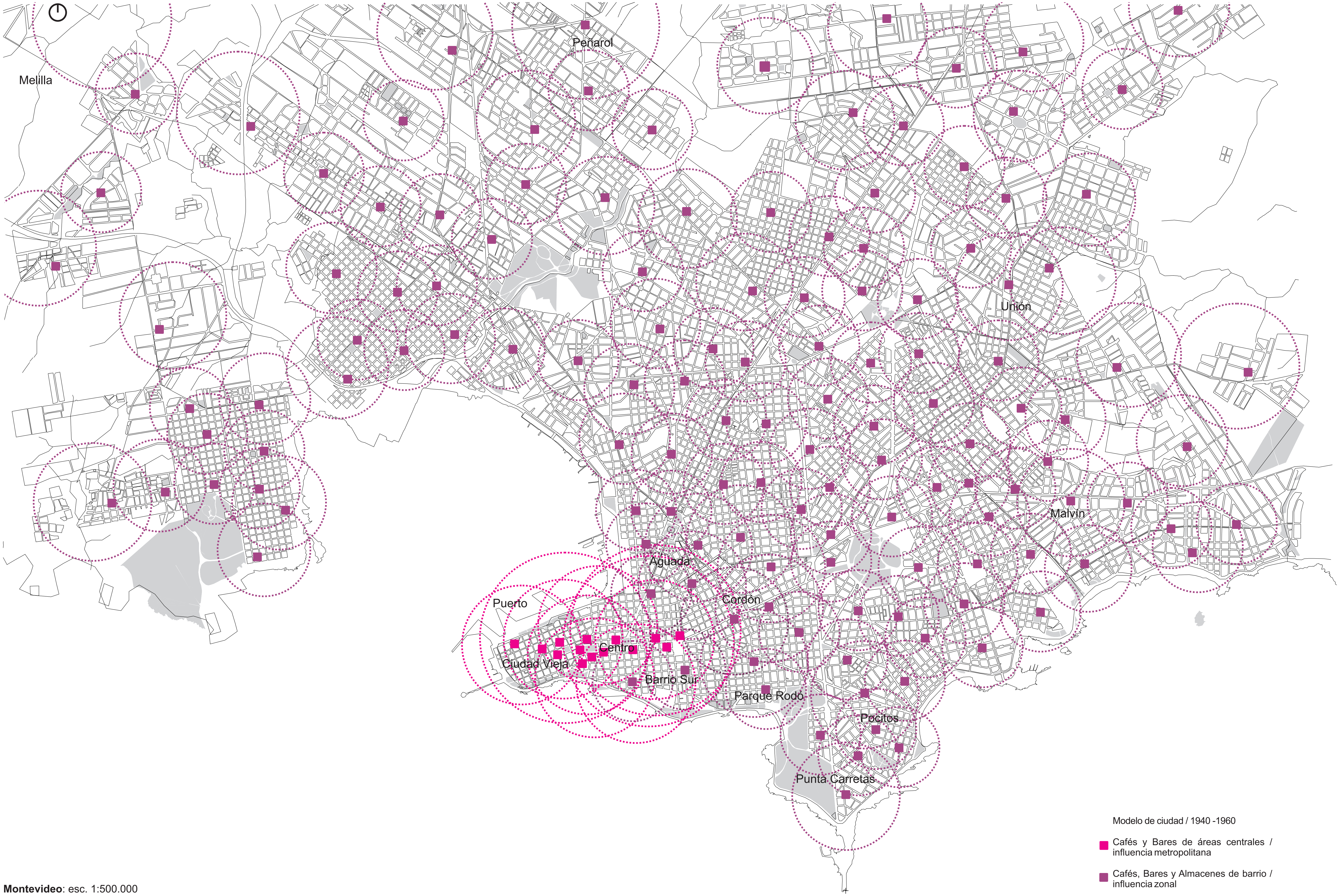
CAFES Y BARES / ALMACENES: pisos_esc. 1:20



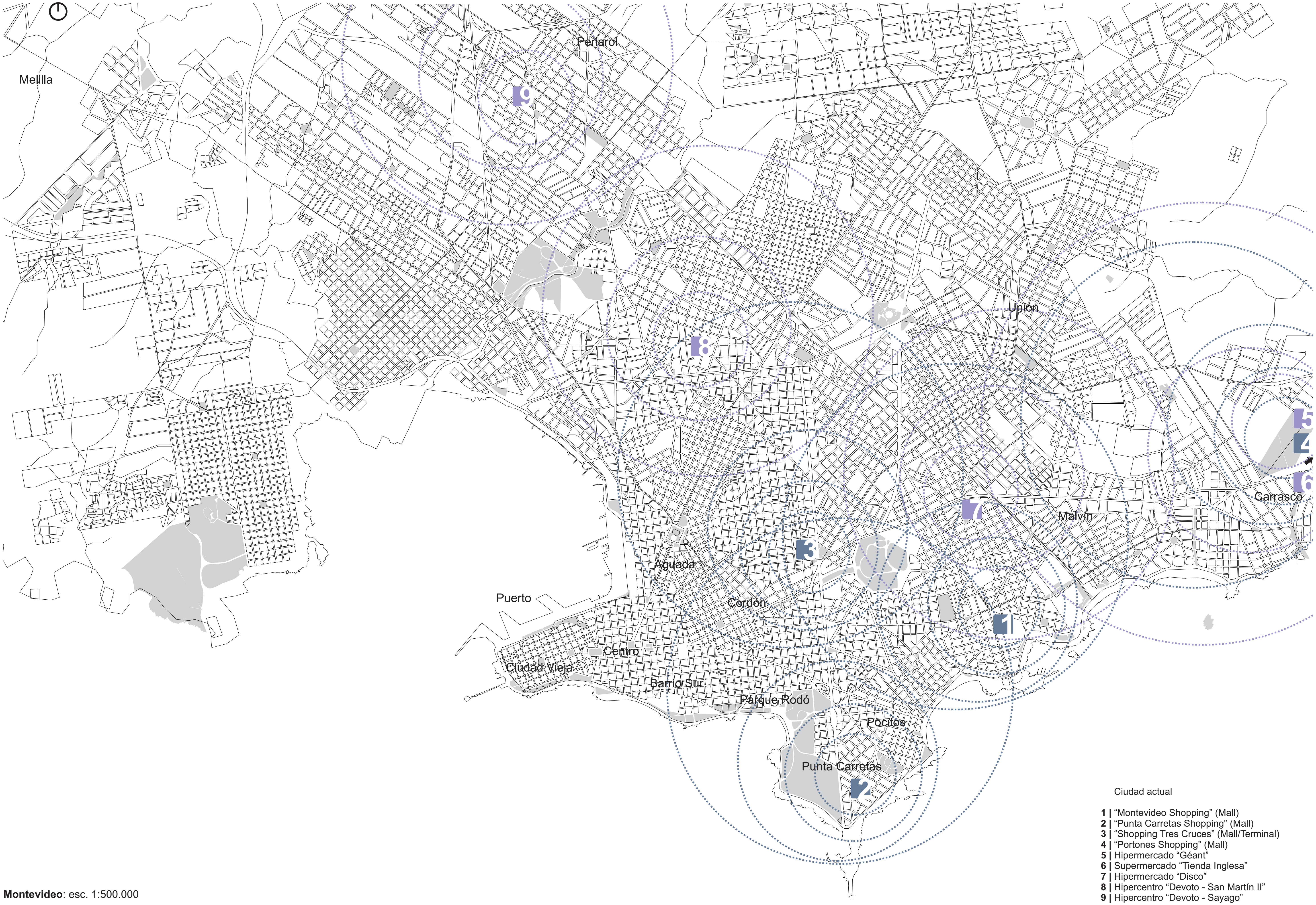
CAFÉS Y BARES: boisserie y frisos_esc. 1:50



CAFÉS Y BARES: sillas y mesas_esc. 1:50

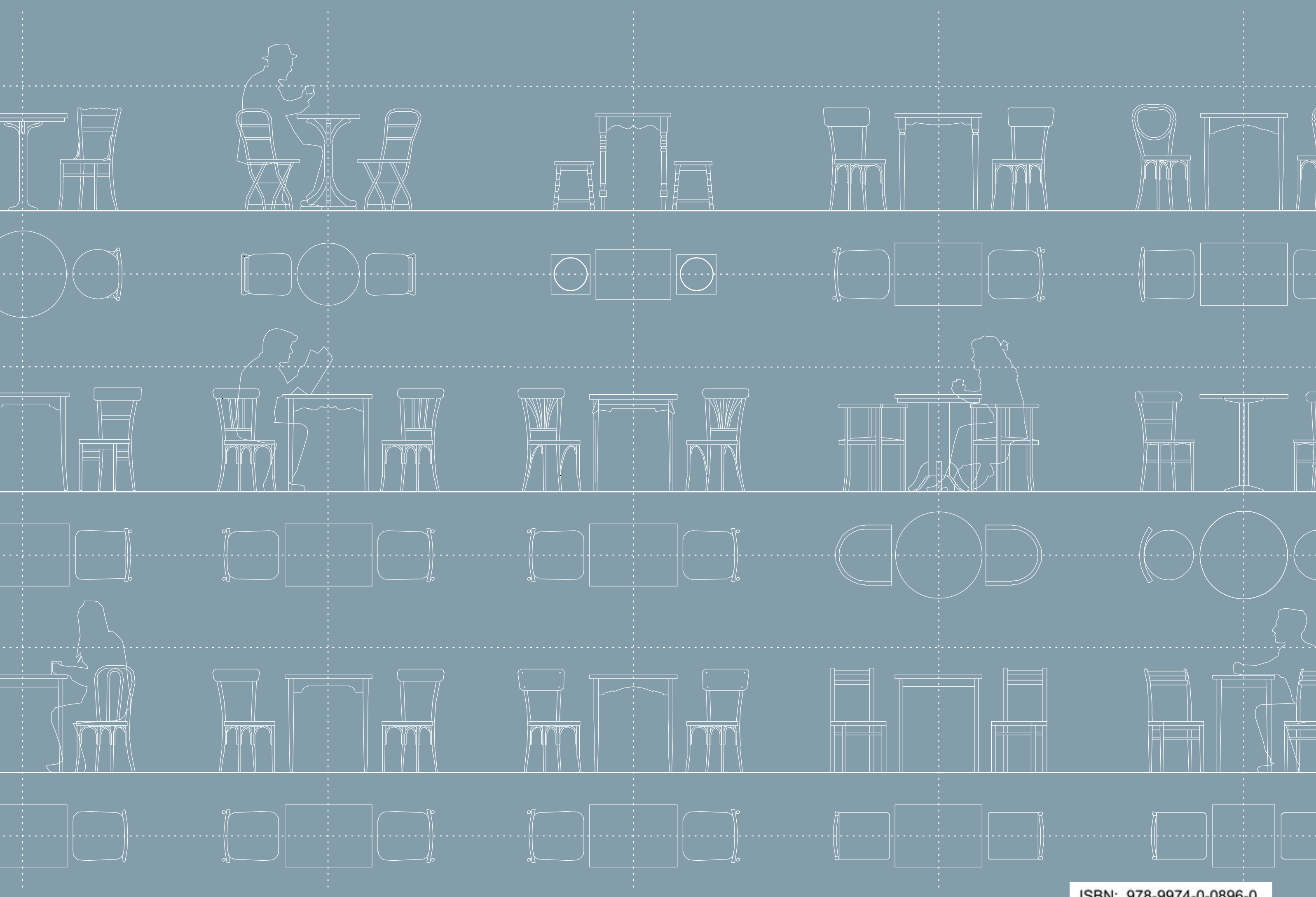


Montevideo: esc. 1:500.000



Montevideo: esc. 1:500.000

Laura Fernández Quinteiro es arquitecta, egresada de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de la República, Uruguay; doctora en Teoría y Práctica del Proyecto de Arquitectura, ETSAM, UPM, España.
Docente de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de la República, Uruguay (Cátedra de Medios y Técnicas de Expresión, Taller Scheps de Anteproyecto y Proyecto, Diploma de Proyecto de Mobiliario).
Investigadora de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII).
Esta publicación se basa en su tesis doctoral, cuya lectura se realizó en la ETSAM, UPM, España, en el año 2010.
Contacto: lfernand@farq.edu.uy



ISBN: 978-9974-0-0896-0
9 789974 008960